

13 ETOILES

REFLETS DU VALAIS

Novembre 1983 N° 11 33^e année Le numéro Fr. 4.-



Les Etournailles Fendant



ALBUM DE 12 GRAVURES EN SOUSCRIPTION

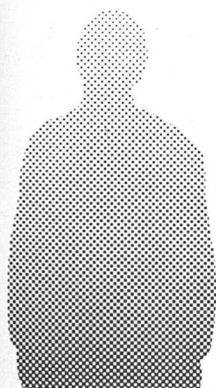
Naître et renaître. Avoir à la fois 10 ans et 80 ans. C'est la gageure tenue par la SPSAS valaisanne (créée en 1903 puis dissoute; renaissance en 1973). Cette circonstance peu ordinaire mérite de se traduire par une manifestation particulière. D'où présence de la SPSAS au CERM, Comptoir de Martigny, comme hôte d'honneur et présence collective à la Fondation Gianadda. Pour rendre perdurable cet événement un album de gravures, réalisé par douze artistes est proposé aux amateurs d'art.

Cet album constitue un trait d'union entre les artistes et le public; il est édité selon un tirage restreint à 130 exemplaires. Authentique message permanent des artistes, il s'adresse à tous ceux qui ouvrent les yeux au fait artistique. Il traduit la vitalité et la diversité de nos artistes et fige un moment artistique de notre société. Ne s'adressant pas qu'aux seuls initiés, il intéresse toute notre population avide de création; en outre, il a la prétention de contribuer à éveiller l'instinct artistique.

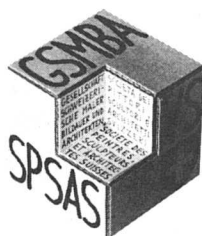
En un mot, il est enrichissant et constitue un hommage au geste de création.

Tirage 130 exemplaires dont 120 sont numérotés (1/120 à 120/120) et signés, 10 épreuves d'artistes, toutes les gravures sont signées, tous les supports ayant servi au tirage ont été détruits de façon à les rendre impropres à un nouveau tirage.

Maquette et graphisme: Jacques Glassey.



**SPSAS/GSMBA
1973/1983**



SPSAS

Michel Zufferey
Architecte
Place de la Gare 4

3960 SIERRE

LES AUTEURS:

BLANCHET Albain

« Sans titre » (21 x 21), eau-forte, 1 couleur
Atelier Silvia Schmid-Stieger, Sion

BOLLIN Daniel

« Fanes » (28 x 21), eau-forte, 3 couleurs
Atelier Silvia Schmid-Stieger, Sion

BOVISI Michel

« 1941 » (29,5 x 21), linogravure, 4 couleurs
Imprimerie Cassaz, Martigny

CHAVAZ Albert

« Espace », lithographie, 2 pierres, 5 couleurs
Atelier Pietro Sarto, Saint-Prex

CHEDEL Raoul

« Fenêtre » (22 x 18),
photographie et aérographie, 2 couleurs
Raoul Chédel, Martigny-Combe

COUTAZ Jean-Pierre

« Fanfare » (29 x 20), linogravure, 3 couleurs
Imprimerie Saint-Augustin, Saint-Maurice

DUARTE Angel

« S. 6C. » (21 x 21), sérigraphie, 6 couleurs
Albin Uldry, Hinterkappelen

GLASSEY Jacques

« Taurobole » (29,7 x 21), eau-forte, aquatinte,
pointe sèche et monotype, 2 couleurs
Atelier Silvia Schmid-Stieger, Sion

GUHL-BONVIN Simone

« Vignes » (20,5 x 27,5), pointe sèche, 2 couleurs
Atelier Silvia Schmid-Stieger, Sion

LOYE Pierre

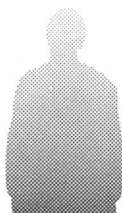
« Humain debout sur une automobile » (28 x 20,5),
sérigraphie, 7 couleurs
Pierre Loye, Le Trétien

TRITTEN Gottfried

« La montagne menacée » (38 x 28), lithographie,
4 couleurs
Mathieu Lithographie, Dielsdorf-Zurich

ZWISSIG Mirza

« Composition jaune 83 » (13,9 x 26,2),
sérigraphie, 3 couleurs
Impression Orange, Sierre



SPSAS/GSMBA
1973/1983

1973-1983

10^e anniversaire SPSAS

souscription gravures

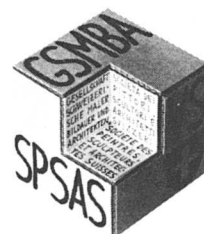
Nom: _____ Prénom: _____

Rue: _____ Lieu: _____

Date: _____ Signature: _____

Nombre d'exemplaire(s) à Fr. 600.-: _____

Les envois sont effectués par poste dès réception du présent bulletin.



GASTRONOMIE

La Chinoiserie
Le restaurant
chinois à Bluche

松山

est ouvert toute l'année

Fermeture hebdomadaire: lundi
Hôtel de la Gare, Bluche
Crans-Montana, tél. 027/413121



Spezialitäten-Restaurant

Ried-Brig

Tel. 028/23 43 13

R. + R. Baumgartner

Feinschmecker wissen es schon:

Exklusive Spezialitäten und feinste Menüs genießt man entspannt bei Rosmarie und Robert in der «Mühle», Ried-Brig.

Unser **Rittersaal** (der schönste weit und breit) ist der richtige Rahmen für Ihre Hochzeit.

RESTAURANT-GRILL-BAR

LE RONDIN
DÉS BOIS



Place du Village - Anzère

Pour vos repas d'affaires, séminaires, conférences, congrès.

Restaurant et grill 250 places
Salle de conférences et banquets
300 places

Direction générale: **Georges Dussex**
Tél. 027/38 39 70



AUBERGE
DU PONT-DU-DIABLE

Chandolin, Savièse

Tél. 027/22 43 33

Fermé le lundi

Vous propose sa carte variée, grillades, poissons et spécialités valaisannes.

Salle pour banquets et noces. Terrasse.

TOUS LES SOIRS «DINER-CONCERT»

Dégustez le fameux Chapeau du Diable (Fr. 52.- pour 2 personnes).

Unsere Hausspezialität

Reichtum
aus Flüssen,
Wäldern und Seen

Spricht man vom Herbst, so denkt man automatisch auch an die Jagdsaison, an herrlich duftende Wildgerichte, an Maroni und Pilze, Weintrauben und Nüsse. Schon seltener denkt man dabei an die Fülle des Angebots aus unseren Gewässern. Unsere heimischen Berufsfischer sorgen aber gerade in dieser Zeit für ein vielfältiges Angebot an sehr guten Speisefischen und dies sollte man auch recht oft berücksichtigen. Daher auch mein heutiges Rezept: Für vier Personen.

«Felchenfilets Walliser Art»

Acht mittelgrosse Felchenfilets mit Salz, Pfeffer und Zitrone würzen und in einer gebutterten Form mit 2 dl Fendant auf kleinem Feuer pochieren lassen. Danach mit dem verbleibenden Fond und 3 dl Rahm eine weisse Sauce bereiten welche man mit einem gehörigen Schuss Apfelschnaps, noch besser mit Goldos verfeinert. Diese Sauce über die Fischfilets geben, wenig geriebenen Käse darüber streuen und im Backofen leicht bräunen lassen. Als Garniture eignen sich ganz besonders dünne, in Butter gebratene Apfelscheiben. Mit Reis servieren.

ROBERT BAUMGARTNER, RESTAURANT ZUR MÜHLE

Café-Restaurant
de la Noble-Contrée
3964 Veyras



Petite salle pour réunions d'affaires
Salle pour banquets et mariages
Cuisine fine et soignée

A la brasserie assiette du jour
et spécialités sur assiette

Fam. A. Galixia-Germann
Tél. 027/55 67 74

Sympathique lieu de rencontre. Nous ne nous contentons pas de dire... bon appétit... nous sommes aux petits soins pour satisfaire même les gourmets les plus exigeants.

Café-Restaurant-Terrasse

Piscine et sauna publics

Salles pour banquets

Vis-à-vis de la télécabine La Creusaz

HÔTEL ☆☆☆
Aux Mille Etoiles

Fam. Elly et Jan Mol

Les Marécottes (VS) (10 km de Martigny)

Tél. 026/6 16 65

où l'on se sent chez soi



Pour vos repas d'affaires, séminaires, conférences et congrès,
le Restaurant-Brasserie

LES ILES
à la Bourgeoisie de Sion

met à votre disposition
des salles de 10 à 300 personnes.
Restaurant français - Mets de brasserie

Se recommande: **Jacques Sauthier**
Téléphone 027/36 44 43

Bien manger, un plaisir renouvelé
Auswärts essen macht Spass

Nous pensons
que les connaissances
économiques et financières
ne doivent pas rester
seulement l'apanage
des banques, mais
être mises à la portée
de tous.

Le service de nos
publications est
gratuit, renseignez-
vous à nos
guichets.

N'oubliez pas

de lire
nos
publications



Union de
Banques Suisses

innovation

innovation

MARTIGNY... SIERRE...
VISP... BRIG...

Où que vous soyez
en Valais,
dans les vallées
ou dans les villes,
Innovation
est à proximité,
pour tous vos achats.

Wo immer Sie sich
im Wallis befinden,
ist die Innovation
für Ihre Einkäufe
in der Nähe.

LES BONNES ADRESSES AU FIL DU RHÔNE

Tables à se souvenir

Curiosités à découvrir

VOUVRY
Auberge de Vouvry

SAINT-MAURICE
Ecu du Valais

VERBIER
Hôtel-Café-Restaurant Verluissant

MARTIGNY
Grill Romain
Motel-Restaurant Transalpin

RAVOIRE
Hôtel de Ravoire

CHARRAT
Relais du Vignoble

SAILLON
Relais de la Sarvaz
Bains-de-Saillon

CHAMOSON
La Colline-aux-Oiseaux (Chez Tip-Top)
Ouvert à Pâques, fermeture à la Toussaint

BINII/SAVIÈSE
Restaurant Le Chalet

ANZÈRE
Restaurant Grill-Bar Le Rondin des Bois

SION
Hôtel Continental
Hôtel de la Channe - Au Coup de Fusil
Café de Genève (Cave Valaisanne)
Restaurant Au Vieux-Valais

SUPER-NENDAZ
Restaurant Rosablancche

SAINT-LÉONARD
Restaurant La Vinicole
Auberge du Pont
Pizzeria-Grill Bar-Salon
Salle pour banquets (25-130 places) 027 / 3122 31

SIERRE
Relais du Château de Villa

VEYRAS/SIERRE
Restaurant de La Noble-Contrée

KIPPEL
Hotel Bietschhorn

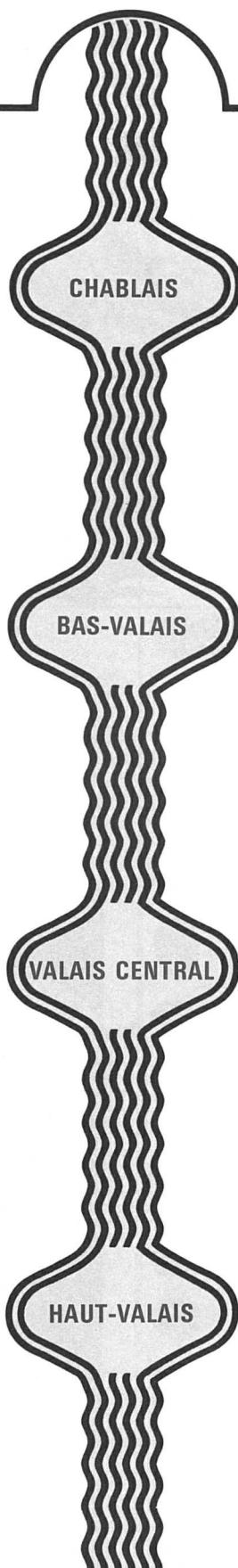
BRIG
Hotel du Pont
Hotel Channa

MÜNSTER
Restaurant Rovina

GABI AM SIMPLONPASS
Hotel Weissmies-Gabi

BREITEN
Hotel-Restaurant-Taverne Salina

RIEDERALP
Hotel Alpenrose



SAINT-MAURICE
Visitez la Grotte-aux-Fées



MARTIGNY
Fondation Pierre-Gianadda - musée de l'automobile



PLAN-CERISIER
Mazot-musée, objets de la vigne et du vin



SAILLON
Fabrique d'étains d'art Erz Etains SPB



SION
Antiquités René Bonvin, rue du Rhône 19
Galerie des Château Sion SA antiquités,
rue des Châteaux 10
Hôtel de Ville, Maison Supersaxo



SIERRE
Hôtel de Ville, salle du poète R.M. Rilke et
Musée des étains anciens



AG für Verkehrsbetriebe

Leuk - Leukerbad und Umgebung

*Vereine, Feriengäste, als
nächstes Ausflugsziel
empfehlen wir Ihnen den
Kurort Leukerbad*



Direktion LLB - Susten
Tel. 027/631633

*L'apothéose
d'une bonne table*

LA SEMEUSE
LE CAFÉ QUE L'ON SAVOURE...

Torréfaction de café depuis 1900
2301 La Chaux-de-Fonds
Tél. 039/23 16 16

**Les clés de
votre résidence
secondaire au
VAL D'ANNIVIERS**

ZINAL
Jimmy CASADA
Zinal-Chalets
65 14 82

VERCORIN
Arnaldo CORVASCE
B. A. T.
55 82 82

CHANDOLIN
Jean-Pierre CRETZAZ
Agence Jolival
65 18 66

**Association de vente
ANNIVIERS-PROMOTION**

Bureau central:
Télex ANPRO
38 429

GRIMENTZ
Rémy VOUARDOUX
Anniviers-immobilier
65 18 22

VISSOIE
Robert METRAUX
Immobilier
65 14 04

ST-LUC
Georges SALAMIN
Agence Immobilière
65 16 83

L'IMMOBILIER EN VALAIS

Une sélection d'adresses et de possibilités intéressantes pour vos séjours
et vos investissements

IMMOBILIEN IM WALLIS

Gute Adressen für Ferien und Anlagen

ÉVOLÈNE - AROLLA

Les Haudères - Villa - La Sage - La Forclaz -
Ferpècle - La Tour

Chalets et appartements confortables, beau
choix, terrains à bâtir.

VENTE - LOCATION - CONSTRUCTION
AGENCE IMMOBILIÈRE «ÉVOLÈNE»

Jean Maistre et Solange Anzévi
1968 Evolène, tél. 027/83 13 59 - 83 14 74

*Dans station typique du Valais, choisissez votre
résidence de vacances et de cure*

LOÈCHE-LES-BAINS

Studios et appartements de 1^{er} ordre, meublés et
non meublés.

Location et gérance assurées.

Renseignements et prospectus:

Fiduciaire et agence immobilière DALA

Gregor Schnyder, 3954 Loèche-les-Bains

Tél. 027/61 13 43, privé 61 13 88

VALAIS
LE PAYS DES VACANCES



Chalets, appartements, studios

*A vendre et à louer
auprès de*



Place du Village 4
Tél. 027/38 25 25
Télex 38 122

ANZÈRE

Saas-Fee

Agence Zurbriggen

Tél. 028/57 28 78 - Télex 38 748

*Vente et location
de 70 appartements et chalets*



**FERIENHÄUSER
FERIENWOHNUNGEN**

mit sämtlichen Dienstleistungen
vor dem Bau, während dem Bau, nach
dem Bau

ADOLF KENZELMANN

Engisch-Gruss-Str. 17 - CH - 3900 Brig
Tél. 028/23 33 33 - 23 43 43 - Telex 38 661

A louer à **VERCORIN**

(à 15 km de Sierre/VS)

Appartement de vacances, 6 pers. 4½ pièces,
tout confort, bain, douche, 3 balcons, garage,
téléphone, vue exceptionnelle.

Location dès 1 semaine.

S'adresser à M^{me} Brélaz, Vuarat 4,
1049 Sullens (VD), tél. 021/9138 68

LOCATION ET VENTE D'APPARTEMENTS
agence immobilière



fiduciaire étude fiscale

heinz blaser

Résidence de la Forêt C Tél. 027 / 41 10 85
CH - 3962 MONTANA-VERMALA Télex 38 411

A Grimentz, Val d'Anniviers, 1570 m
200 logements à votre disposition (location à la
semaine)

**IMMOBILIA
GRIMENTZ**

Grimentz - Tél. 027 / 65 23 23

Mon expérience à votre service

MARCELLIN CLERC

Agence immobilière

Gérances - courtage - expertises - conseils

AVENUE DE LA GARE 39 - 1950 SION
Tél. 027/22 80 50



Offrez un CADEAU renouvelé douze fois

☐ Commande

Veuillez adresser votre revue «Treize Etoiles» pendant une année à:

Nom et prénom:

Localités:

Pays:

offert par

Nom et prénom:

Adresse:

Localité:

Date et signature:

La personne à laquelle vous offrez
«Treize Etoiles» recevra une carte lui
indiquant de qui lui vient ce cadeau.

Prix de l'abonnement pour une année:
Suisse Fr.s. 50.- Etranger Fr.s. 60.-

A détacher et expédier sous enveloppe
à «Treize Etoiles»
Imprimerie Pillet, 1920 Martigny 1

☐ Commande

Sans engagement de ma part, je désire
bénéficier d'un abonnement gratuit de trois
mois à la revue illustrée «Treize Etoiles».

Nom et prénom:

Adresse:

Localité et pays:



Il est plus facile d'acheter
un couteau que de créer
des postes de travail en Valais!

Valaisans, achetez valaisan et
aidez nos jeunes à se former
pour l'artisanat!

L'indispensable et éternel

couteau de poche *Le Bedjuis*

Manche en plastique incassable
Lame en acier inoxydable
Résistant à l'eau bouillante

Fr. 9.- la pièce
Fr. 99.- les 12 pièces

POUR TOUS NOS ARTICLES

- Fabrication 100% suisse
- Finition soignée
- Garantie à vie contre tous défauts de fabrication
- Stock toujours disponible
- Paiement sur facture après réception
- Possibilité d'acheter pièce par pièce

ORFIS

1914 ISÉRABLES
Tél. 027/86 28 41

BON DE COMMANDE

(Cocher ce qui convient)

- ☐ Veuillez m'envoyer couteau(x)
de poche «Le Bedjuis» pour le prix de
Fr.
Franco de port. Payable(s) après réception.
- ☐ Veuillez m'envoyer gratuitement et sans
engagement de ma part votre documenta-
tion couleurs.

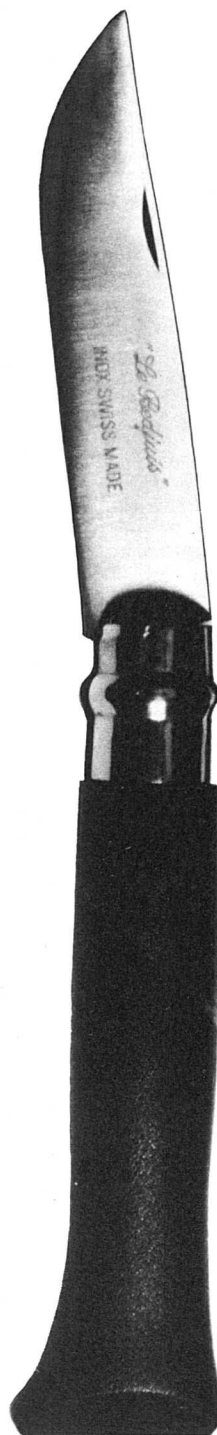
Nom
prénom:

Adresse exacte:

N° postal et lieu:

Téléphone:

Signature:



Longueur: 19 cm

Expédition immédiate
dans toute la Suisse



**TIRAGE À
MONTHEY**

**samedi
3 décembre 83
dès 20 h**

**LOTÉRIE
ROMANDE**

Mensuel: novembre 1983

Conseil de publication:

Fondateur: Edmond Gay, Pully.
Président: Jacques Guhl, homme de lettres, Sion.

Membres: Christine Aymon, artiste-peintre, Vérossaz; Chantal Balet, avocate, Sion; Aubin Balmer, ophtalmologue, Sion; Marc-André Berclaz, industriel, Sierre; Ami Delaloye, urbaniste, Martigny; Xavier Furrer, architecte, Viège; Michèle Giovannola, déléguée culturelle, Monthey; Gottlieb Guntern, psychiatre, Brigue; Roger Pécorini, chimiste, Vouvry; Eliane Vernay, éditrice, Genève; Michel Zufferey, architecte, Sierre.



Organe officiel
de l'Ordre de la Channe

Editeur:

Georges Pillet

Rédacteur:

Jean-Jacques Zuber

Photographes:

Oswald Ruppen,
Thomas Andenmatten

Service des annonces:

Publicitas SA, avenue de la Gare
1951 Sion, tél. 027/21 21 11

Service des abonnements,

impression:

Imprimerie Pillet SA
Avenue de la Gare 19
1920 Martigny 1
Tél. 026/220 52

Abonnement:

12 mois Frs. 50.-; étranger Frs. 60.-

Ont collaboré à ce numéro:

Christine Arnothy, Jean-Marc Biner, Amand Bochatay, Jean-Michel Bonvin, Simone Collet, Bernard Crettaz, Eugène Gex, Lieselotte Kauertz, Stefan Lager, Georges Laurent, Ines Mengis, Luce du Mont, Edouard Morand, Pascal Thurre, Hélène Zufferey.

La reproduction de textes ou d'illustrations, même partielle, ne peut être faite sans une autorisation de la rédaction.

Couverture:

La table au Château de Brignon.
(Photo Oswald Ruppen.)

Editorial

Un quidam en complimente un autre: ce chapeau vous va comme un gant. A quoi l'autre rétorque: je préférerais qu'il m'aille comme un chapeau.

Il m'arrive fréquemment de penser à cette vieille blague à la table de certains restaurants qui s'ingénient maladroitement à offrir, sous prétexte de nouvelle cuisine, des mets dont on ne sait plus s'ils sont chair ou poisson, légume ou fruit.

La nouvelle cuisine, mise en évidence par ses plus grands chefs, a eu pour premier mérite de nous rendre attentifs à la saveur particulière et parfois subtile des aliments, le haricot vert ou l'aubergine, la lotte ou la baudroie.

Elle a notamment utilisé, pour y parvenir, une cuisson modérée et l'abandon des jus ou sauces trop chargés de graisses et d'arômes.

Hélas! les épigones des Guérard, Girardet ou Troisgros n'ont pas souvent compris cette démarche et croient faire preuve d'invention en mariant dans des purées,

des soufflés, des feuilletés, des croustades et des terrines, les ingrédients les plus hétéroclites. Et l'on voudrait nous faire prendre pour de la gastronomie ce dadaïsme culinaire! Sans l'aide de la carte, vous quitteriez tout aussi bien le restaurant sans savoir quels mets vous avez mangés.

La cuisine ne se hissera peut-être jamais au rang des beaux-arts; mais elle manifeste au moins un art de vivre.

Pour le Valais, pays de tourisme, il importe absolument de cultiver et développer cet art. Le goût et le coup de main, en cuisine comme dans d'autres domaines, est affaire d'apprentissage avant tout.

Le Valais compte, par rapport au nombre de ses restaurants, plus de bonnes tables que bien d'autres régions. Mais notre vocation touristique nous appelle à l'excellence.

Un mot enfin pour regretter que l'on n'exploite pas suffisamment la cuisine traditionnelle du Valais dans nos établissements.

Sauf la raclette, nos anciennes préparations paysannes si riches et vigoureuses tombent en désuétude. L'OPAV s'efforce d'empêcher cet abandon. J'espère que des restaurateurs l'entendront et que l'on verra bientôt réapparaître sur les tables ces magnifiques potées que nos grands-mères réservaient aux jours de fête et de joie.

Jean-Jacques Zuber

Editorial	8
<hr/>	
Choix culturels	
Diva de chez nous	10
Protéger les biens culturels: une obligation de droit international	12
Theatergeschichte des Deutschen Wallis	15
Valais, cimes et vallées	19
En Valais avec Christine Arnothy et ses personnages	21
<hr/>	
Activités agricoles	
Ordre de la Channe, Chapitre du cor de chasse	24
Les vins et leurs pays	27
<hr/>	
Tourisme et loisirs	
Chez Henriette	29
Gastgewerbe... Berufung mit Zukunft	34
Horoscope des gourmets	38
Les « Potes-au-feu » du Chablais	39
St. Lorenz, das Fest	43
La polenta de chez Caty	46
Nouvelles du tourisme valaisan	50
Walliser Tourismus in Schlagzeilen	52
<hr/>	
Repères d'information	
Le bloc-notes de Pascal Thurre	53
Potins valaisans	56
Am Rande vermerkt	57
Vu de Genève et de Berne	58
<hr/>	
Société	
Le Valais d'Argentine	59
<hr/>	
Espace vert	
Les animaux sans vertige	60
<hr/>	
Ecriture valaisanne	
Hélène Zufferey, le cadre en sapin - la tulipe ficelé	62
<hr/>	
Détente	
Mots croisés	64



Diva de chez nous?

Elle dirigeait le chœur d'enfants de son village et chantait à la chorale. Et puis soudain, la voilà promue grande cantatrice au terme d'une compétition internationale à Covent Garden, Londres.

Les «Diablerins» – c'est le nom que l'on donne aux habitants de Dorénaz – n'en croyaient pas leurs oreilles. Ils savaient, certes, que leur Brigitte avait une belle voix. Mais de là à penser qu'elle remporterait le premier prix de l'un des plus prestigieux concours de chant du monde! Et pourtant, Brigitte Balleys, mezzo soprano âgée de 24 ans seulement, est en train de vivre cette aventure assez incroyable. Lauréate du Concours international de la «Benson and Hedges Gold Award» dont la finale s'est déroulée devant 3000 personnes au Covent Garden de Londres, elle voit s'ouvrir devant elle une brillante carrière de cantatrice. Quelle est la trajectoire de cette jeune Valaisanne, directrice du chœur d'enfants de son village, aujourd'hui promue au firmament du bel canto?

Les voies du chant sont impénétrables. Jugez plutôt. Fille de menuisier, la jeune Brigitte ne songeait pas à une carrière dans le chant classique dont elle ignorait jusqu'à l'existence. Elle aimait pourtant chanter, encouragée dans sa vocation naissante par un père directeur de la chorale et de la fanfare de Dorénaz. L'adolescente Brigitte sera d'ailleurs membre active de ces deux sociétés!

Découverte au Festival Varga

Elève du Conservatoire de Sion en classe de chant, elle sera l'une

des figures marquantes du chœur Pro Arte. Mais c'est un concours dans le cadre du Festival Tibor Varga qui fera découvrir ses talents. Gagnante de cette compétition, elle décroche, à l'âge de 17 ans, une bourse de six mois de cours au Conservatoire de Berne où elle suivra l'enseignement du professeur Jakob Stämpfli. Un grand maître auquel elle rend hommage: «il a su me guider tout en m'aidant à me forger ma propre personnalité.» Diplôme de cantatrice en poche, elle se trouve actuellement en classe de virtuosité aux Conservatoires de Berne et Essen (RFA).

La consécration londonienne

Le concours de Londres mettait aux prises 82 concurrents de 18 pays. Après les éliminatoires, quatre chanteurs seulement demeureraient en lice: deux Chinois, une Anglaise et la Valaisanne. Cette dernière l'emporta, s'adjugeant, de plus, le prix spécial pour le «lied». Un succès qui constitue le tournant de sa jeune carrière. Des offres intéressantes lui parviennent notamment du côté de l'opéra. «C'est la seule possibilité de faire une carrière professionnelle», constate la mezzo soprano qui se donne encore deux ans pour se préparer physiquement et psychologiquement à la vie très dure de l'opéra. «Un art qui exige une parfaite symbiose entre comédien et chanteur.»

Pas l'accueil d'un sportif...

Comment la bonne nouvelle a-t-elle été accueillie à Dorénaz? Avec beaucoup de joie, même si

«l'enfant prodige» ne fut pas fêtée en grande pompe comme cela aurait été le cas s'il s'était agi d'un exploit sportif. L'art n'a pas l'effet mobilisateur du sport... Pourtant, s'il fallait un témoignage de l'estime que Dorénaz porte à leur cantatrice, on le trouverait dans le fait qu'un car entier de Diablerins avaient fait le déplacement de Berne pour le premier récital de leur amie!

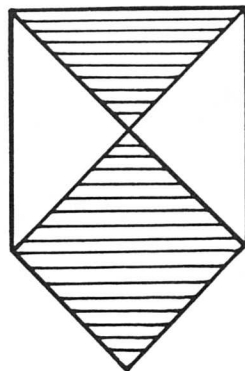
Dire les choses au fond de l'âme...

La clé de l'irrésistible ascension de Brigitte Balleys? Un don de la nature, certes, une excellente voix. Mais aussi beaucoup de travail pour acquérir la technique. «Il s'agit d'apprendre à s'entendre, de sentir son instrument vocal avec son imagination, de conférer aux pièces sons et couleurs», explique-t-elle, poursuivant: «ce qui me passionne, dans cet art, c'est le pouvoir de dire les choses du fond de son âme...» Résonance intérieure de la musique. Pas étonnant que parmi ses œuvres préférées figurent les «Passions» dont la célèbre «Passion selon saint Matthieu».

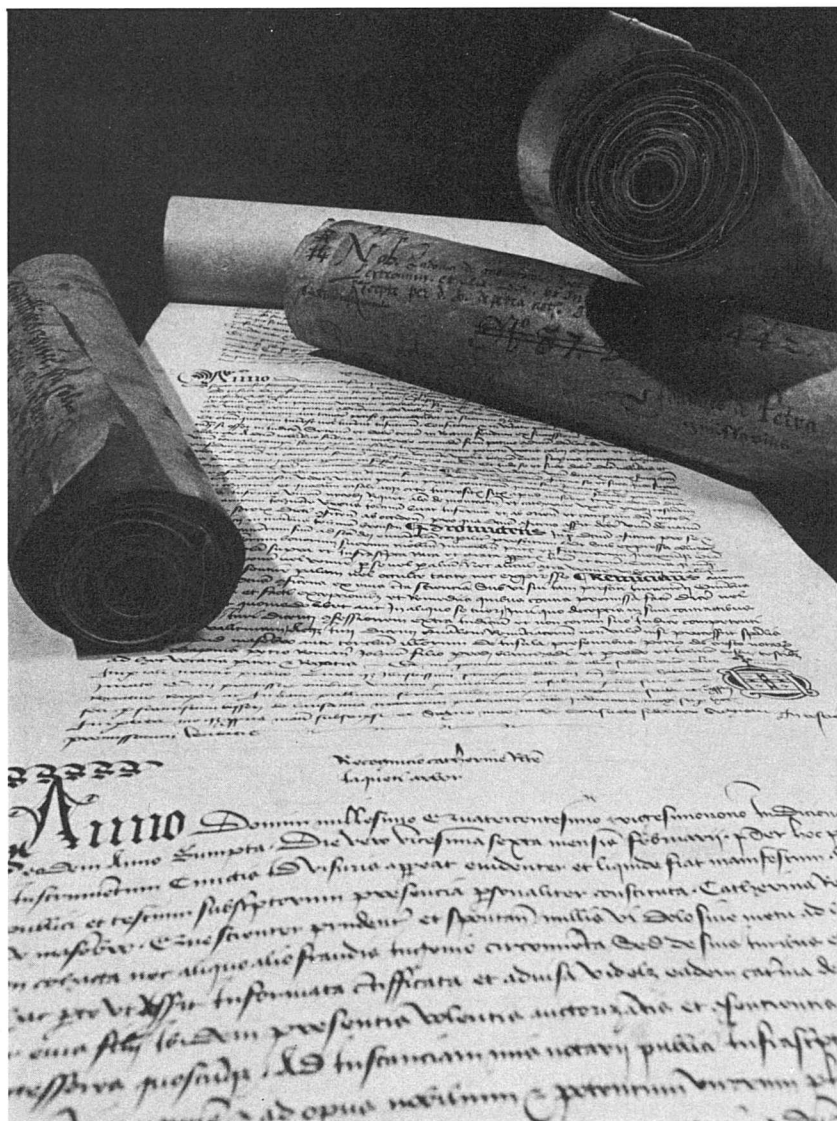
Valais: terre de talents...

Le fait d'être Valaisanne et d'origine sociale modeste n'a pas empêché l'éclosion d'un grand talent vocal. Après quelques instrumentistes qui font une belle carrière, le Vieux-Pays s'offre celle que d'aucuns désignent déjà comme la nouvelle étoile du bel canto helvétique. A la base de ces éclosions et de ces promesses, il y a le Festival Tibor Varga. Encore quelques talents du niveau de Madeleine Caruzzo ou de Brigitte Balleys et on ne pourra plus faire le reproche à la grande manifestation musicale valaisanne de n'amener que des musiciens de l'extérieur sans susciter de vocation en Valais.

Texte: D.-H. Champagne
Photo: Donald Southern, Londres



Protéger les biens culturels: une obligation de droit international



L'écusson des biens culturels. Aux termes de la Convention de La Haye il consiste en un écu, pointu en bas, écartelé en sautoir de bleu roi et blanc. Le bleu est représenté ici par des traits horizontaux (dans le titre).

La loi fédérale considère comme biens culturels, notamment les collections scientifiques, les collections importantes de livres, les collections importantes d'archives... De tels biens meubles, particulièrement dignes de protection, doivent faire l'objet de reproductions photographiques, le plus souvent sous forme de microfilms qui sont mis à l'abri, séparés des originaux.

Pour atténuer les terribles effets des conflits armés, ce sont en premier lieu les mesures de protection civile qui s'imposent, cela va de soi. Mais, il en est d'autres non moins importantes: celles qui contribuent à sauvegarder le patrimoine artistique, historique, intellectuel ou scientifique.

Au cours de toutes les guerres le patrimoine culturel des peuples a souffert du fait d'opérations militaires, mais ce fut surtout le résultat des deux guerres mondiales. La Seconde Guerre mondiale, on s'en souvient encore, n'a épargné ni les grandes villes ni les campagnes. Les cathédrales et les châteaux, les palais, les vieilles maisons du Moyen Age, les quartiers pittoresques, les ponts, tout a souffert de son aveugle fureur. L'Europe a été blessée dans ce qu'elle avait de plus précieux et d'irremplaçable.

Pourtant, dès le début des hostilités, des mesures de protection furent prises dans tous les pays européens. Les œuvres d'art transportables furent cachées dans des endroits secrets, les vitraux des cathédrales furent démontés et placés dans des souterrains, des sacs de sable furent amoncelés devant les sculptures des monuments. Ce n'étaient là que des mesures de protection qui ne garantissaient nullement la sauvegarde définitive des œuvres et des monuments. Les moyens modernes d'engagement des armées n'épargnent pas plus les villes que les villages.

Les pertes irréparables de la dernière guerre activèrent, à son issue, les négociations entreprises par les Etats dès avant 1938, pour réglementer la protection des biens culturels en cas de conflit armé. Le résultat de ces négociations est la Convention de La Haye du 14 mai 1954, à laquelle la Suisse a adhéré en

1962. Cette adhésion amena la loi fédérale de 1966 en la matière et son ordonnance d'application de 1968. De son côté, le Grand Conseil valaisan a promulgué le 8 février 1973 le décret d'application de cette loi fédérale.

Les moyens légaux nous sont donc donnés aujourd'hui pour mettre sur pied toute une organisation pour la défense de notre patrimoine, que nous avons la charge de léguer intact à la postérité.

Ainsi, conformément aux dispo-

sitions de droit en vigueur, un Office cantonal de la protection des biens culturels s'emploie déjà activement à préparer des mesures pour prévenir ou, du moins, diminuer les effets dommageables d'un conflit armé. Ce sont, en fait, aussi des mesures de sauvegarde et d'urgence que le public est en droit d'attendre pour parer à des risques exceptionnels (inondations, avalanches, glissements de terrain, tremblements de terre, vols, etc.).

Riddes, ancienne église. Les autels, les orgues, les chaires, les stalles, les vitraux, les objets de culte sont des biens meubles. Leur démontage et leur dépôt dans des lieux protégés doivent se faire, en cas de catastrophe, par du personnel préalablement instruit.



Au nombre de ces mesures, nous en citerons trois essentielles, à savoir: la création d'abris pour les biens meubles; la création d'une documentation de sécurité tant pour les biens meubles qu'immeubles (photos, plans, photogrammétrie, microfilms, bibliographie); la nomination du personnel chargé de cette sauvegarde dans chaque commune. Outre cette obligation de préparer en temps de paix la sauvegarde des biens culturels, les signataires de la charte de La Haye se sont engagés au respect des biens culturels. Cela signifie que les parties contractantes ont le devoir en cas d'hostilités, d'interdire, de prévenir et de faire cesser tout acte de vol et de

pillage, de s'abstenir de tout acte de représailles à l'égard des biens culturels, etc.

La Convention de La Haye a même prévu un «écusson des biens culturels» qui sert à signaler les biens à respecter, les transports de biens, ou le personnel chargé de la protection des biens culturels. Ce signe distinctif doit donc être connu de tous, comme l'on connaît aujourd'hui celui de la Croix-Rouge. Dans ce but, nous nous efforçons de le diffuser grâce aux média, par des exposés ou par toute autre forme d'information. L'information est en effet une autre obligation qui découle de la Convention de La Haye.

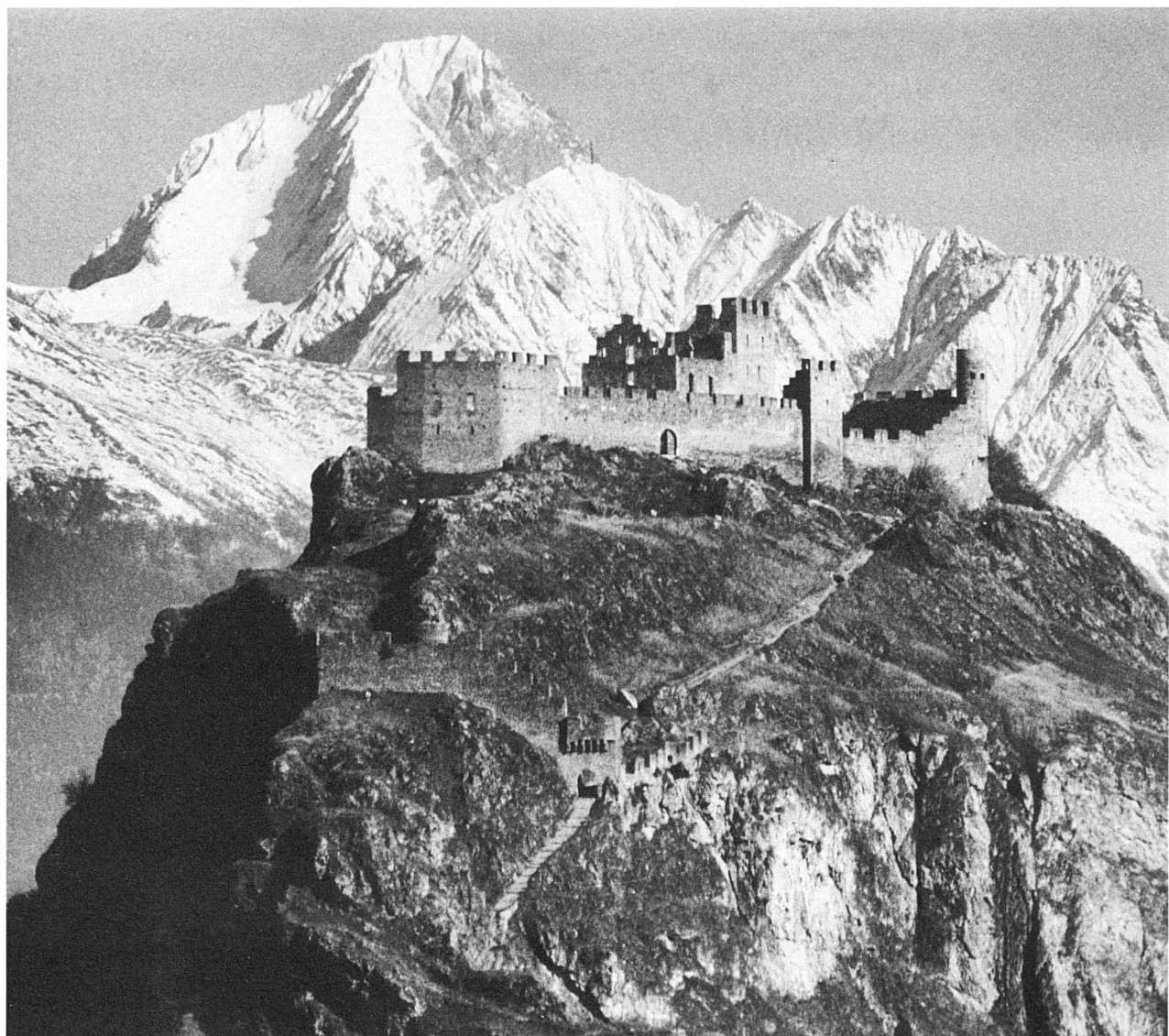
Il est vrai que la protection des

biens culturels en cas de conflit armé est encore trop souvent confondue avec la protection du patrimoine, la protection des monuments, la protection des sites. Certes, chacune de ces notions ressortit au patrimoine culturel, mais rappelons-le, la «protection des biens culturels» a spécifiquement pour but d'arracher les témoins de l'art et de la culture aux horribles conséquences de la guerre.

La protection des biens culturels en cas de conflit armé n'est pas seulement un devoir national et une contribution à la défense spirituelle du pays, elle est aussi une obligation de droit international.

Texte et photos: Jean-Marc Biner

Les monuments d'architecture, d'art ou d'histoire, religieux ou laïques, les sites archéologiques, les ensembles de construction qui, en tant que tels, présentent un intérêt historique ou artistique ont droit au respect. En cas de conflit armé le Château de Tourbillon devra être muni du signe distinctif des biens culturels, sous forme de toiture, de drapeau ou d'affiche.





Theatergeschichte des Deutschen Wallis

Auftrag an den Autor

«...die vorliegenden Blätter sind zur Hälfte Literaturgeschichte, zur Hälfte Volkskunde, oder kurz gesagt, literarische Volkskunde...» Mit dieser näheren Bezeichnung seiner Arbeit über das deutschwalliserische Theater verweist der Verfasser, Dr. Albert Carlen, auf Motivation, Inhalt und Zweck dieses Werkes. Der umfangreiche Band, er umschliesst 340 Seiten Theatergeschichte, erschien im Herbst 1982 im Rotten Verlag Brig in Zusammenarbeit mit der Schweizerischen Gesellschaft für Volkskunde, Basel. Namhafte Beiträge aus der Öffentlichkeit und private Unterstützung ermöglichten die Herausgabe in finanzieller Hinsicht, ein langes Lebenswerk eines eifrigen Suchers, Forschers und Sammlers war Voraussetzung.

Der Verfasser

Dr. Albert Carlen, heute Domherr zu Sitten, begann schon in Studienjahren sich mit Mundart, Kunst und Volkskunde des Wallis zu befassen. Als Lehrer und Rektor im Kollegium zu Brig ging er daran, angefangenes Sammelgut und Forschung aufzustocken, Neues forderte und brachte Neues zutage, Teilpublikationen machten neugierig, seine sehr volksnahe Umgangsart ermöglichten den Zugang zum Volk, zu den Pfarrei-Dorf-, und Vereinsarchiven. Was infolge Überbelastung während seiner Lehrerjahre nicht möglich war, wurde nach seinem Rücktritt vom Kollegium vollendet und druckreif gemacht: die Geschichte des Walliser Theaters, von frühesten Anfängen bis ins 20. Jahrhundert. Albert Carlen darf sich rühmen, in seinem

Werk einen weiten Bogen gespannt zu haben, er hat Details erfragt und um Rückschlüsse nachgesucht, Voraussetzungen, die uns heute Arbeit-, Denk- und vor allem Lebensart anderer Epochen widerspiegeln. Wenn Theater auch auf anderer denn Alltagsbühne stattfindet, drückt es doch, offen oder verhalten, je nach Zeitgeist, das aus, was des Menschen Herz bewegt, seine Sinne berührt.

Inhalt und Zeitabschnitte

Der Verfasser hat seine Theatergeschichte in deutlich abgetrennte Kultur und Zeitepochen eingereiht, nicht verhindernd, dass eine in die andere übergreift. Er hat dem Werk ein ausführliches Dramen- und Literaturverzeichnis angegliedert, ein Personenregister angefügt

und so ein Nachschlagewerk für Kenner oder Eilige mitverfasst. Das Dramenverzeichnis beginnt mit dem Jahre 1600 und führt bis in die Drucktage des Werkes. Die einzelnen Zeitabschnitte werden zum Teil sehr ausführlich behandelt, manche Theateraufführungen bis ins Detail erzählt und der Leser bis ans Versmass der Zeilen nahe gebracht. Dies wieder macht das Werk anspruchsvoll steigert zum «Liebhaberwert». So wird es aufschlussreich für jene, die sich dem Medium Theater verschrieben haben, und für diejenigen, die Walliser Kulturgeschichte von einer andern, denn alltäglichen Perspektive erfahren möchten.

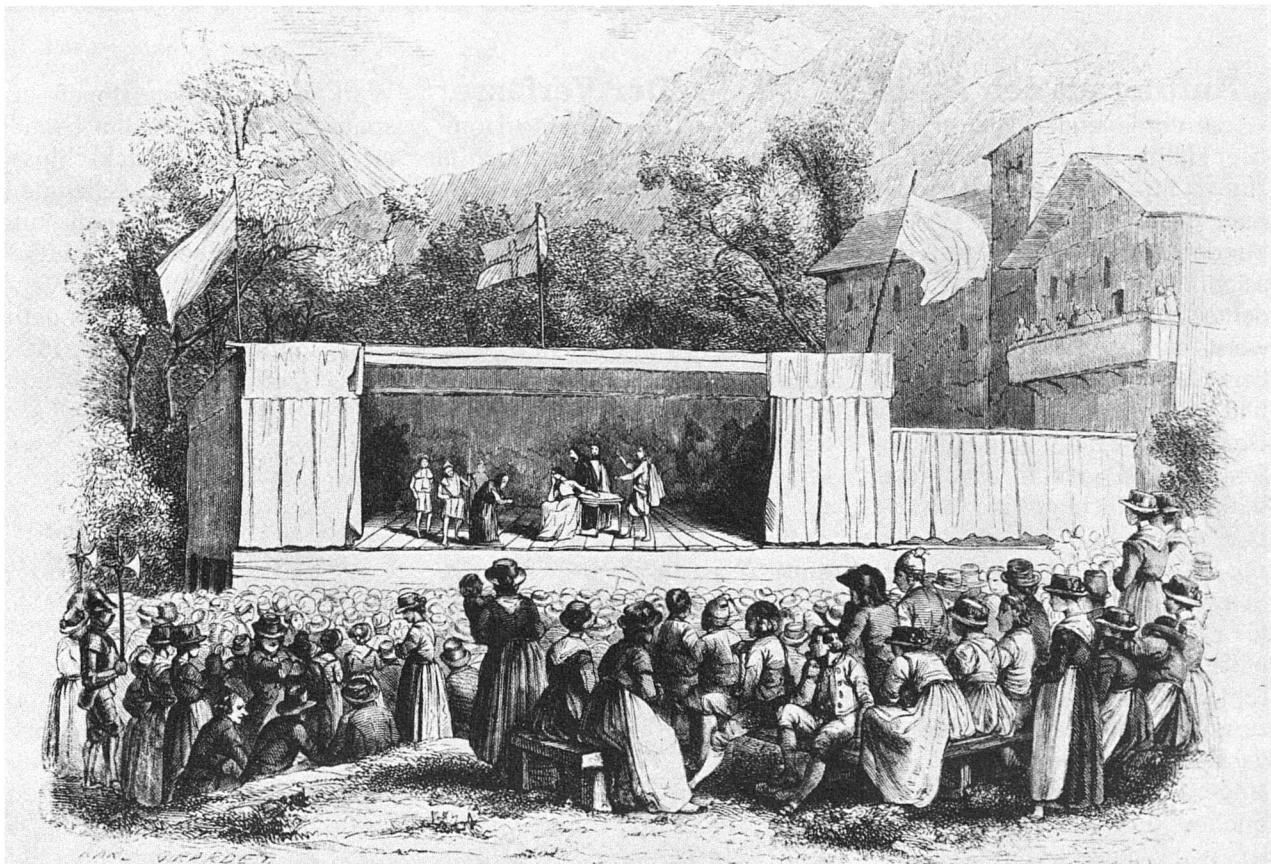
Sprache des Verfassers

Carlens Sprache ist leicht verständlich, für uns Schnellebige an manchen Stellen ausschweifend, er nimmt sich Zeit, hie und da zu plaudern, wenn die Erleb-

nisse es fordern, für seine Theatergeschichte, reich bespickt mit reizvollen Amusements, müsste man sich Zeit nehmen. In den nächsten Hinweisen möchte ich auf das Werk näher eingehen. Der Autor gräbt seine Theatergeschichte da an, wo nachweisbar Theaterkultur begann, im Amphitheater, gleitet hinüber in die «brauchmässigen» Spiele des Jahreslaufes. Er führt das «Wilde Mann» Spiel an, das keltisch-kultischen Ursprungs an keine Bühne gebunden ist, das Treiben um die Verurteilung des Bösen in Gestalt des «Wilden» dem alle Vergehen, auch die sexuellen und politischen, einer Region auf den Buckel geladen werden, der zum Freiwild, zum Treibgut erklärt wird. Der Mazze, dem Instrument des Aufstandes und der Revolution, ist ein weiteres Kapitel gewidmet. Die mittelalterlichen liturgischen Spiele, in und ausserhalb des Gottesdienstes in den kirchlichen Festkreis eingebettet, mö-

gen ihren Ursprung in den grossen Mysterienspielen, in Klosterspielen, haben, sind zum Teil in örtlichem Brauchtum bruchstückhaft erhalten geblieben. Im Kapitel über die grossen humanistischen Lehrer, Platter und Schiner, berichtet der Autor nicht nur über deren Schultheater, sondern am Rande mit von fahrenden Gesellen, Spielleuten, Gauklern und Zirkusvolk, das im Gefolge der Kriegsknechte über die Berge den Weg ins Wallis fand. Umgekehrt erfahren wir auch, wie anlässlich der Aufführungen die Werbetrommel gerührt, Kriegsknechte angeheuert wurden. Gelegenheit macht Diebe!

Das Barocktheater erstand im Oberwallis in einer Zeit reichen Kulturschaffens, es erfuhr seine Hochblüte damals, als man hochbarocke Kapellen und Kirchen baute, Stukkatur und Schnitzwerk Nutzbauten zierte. Mittelalterliche Spiele, Passions- und Liturgische Spiele, die



Rückbesinnung auf die Antike mit stilbedingter Veränderung, wurden Mode. Die Jesuitenbühne, streng vorbildliche Schulbühne, hatte «Moral durch Glauben und Glauben durch Moral» zu bestärken. Sie war durch Regieanweisung und in Stückwahl Vorbild und Ausgang des späteren Dorftheaters.

Von Liebe, Tod und Treue

Hier lesen wir aus einem Kapitel Theatergeschichte, die immer neu nachgelesen und sogar nachvollzogen werden kann. Vom Mysterienspiel motiviert, demselben sogar an manchen Orten über Generationen verpflichtet, suchte das Dorftheater mittels dramatisierter Heiligenlegenden, aber auch durch profane Ereignisse aus dem Alltagsgeschehen, einer gesellschaftskritischen Rolle gerecht zu werden. Es spielte um Glauben, Sünde, Reue und Umkehr, von Liebe und Leid, von Treue und Trug, für Gott, Kirche und Vaterland. Klassische Dramen, vorweg Schillersche, fanden Gefallen oder dienten als Klisché, Gefühl und Tragik der Romantik waren ein Stück Volksseele. Dr. Albert Carlen verweist in seinem Buch auf Theaterereignisse bis ins zwanzigste Jahrhundert, er orientiert über Oberwalliser Kulturarbeit in Radio, zeigt kurz die Rolle des Lichtspieltheaters.

Geld und Geist

Ein Geiger für zen Batzen... die Einladung kostete 7½, der Perückenmacher stand mit 7 Batzen zu Buche. Die Auflistung der Kosten eines Volkstheaters lassen wissen, dass Kunst immer gleich kostspielig. Damals, im 18. Jahrhundert liess man sich Theaterkultur etliches kosten, der Gegenwert einer damaligen Aufführung liegt bei heutigen 2000-3000 Franken. Das Dorf bezahlte gut und gerne seine fünf Fisch Korn für das Theater-

stück. Aufführungen waren in Aufwand, Bühne, Kostüm, Musikanten teuer, forderten harte Batzen, doch was dem einen Dorf billig, war dem andern nur eben recht...

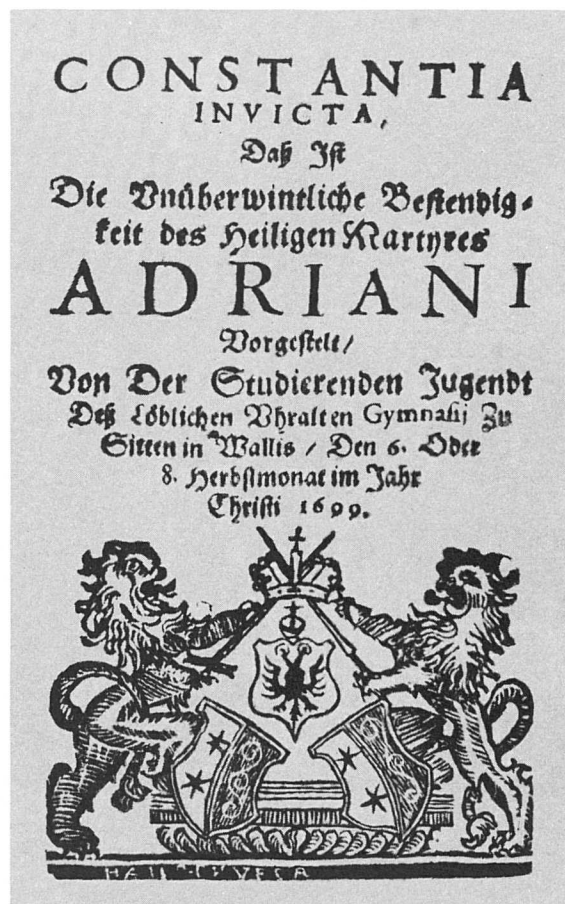
Das Theater lockt

Kultureller Wettstreit oder schon damals kirchturmpolitisches Neidenken? Nun, die Aufführungen waren oft angesehene Leute, nicht selten aktive Politiker, die Massenszenen hoch beziffert. Zuschauer scheuten sich aber auch nicht, stundenlang herzureisen und sich tagelange Theateraufführungen anzusehen; Szenen, die unterbrochen wurden, weil die Akteure das Vieh zu besorgen, die Zuhörer mit Speis und Trank gestärkt werden mussten und der Zinnteller um die obligate Münze herumgereicht wurde. Herrliche Spielzeiten, wenn man detaillierte Schilderungen bei Carlen nachliest.

Der Narr, ein Staatsangestellter... Wer dies nicht glaubt, lese S. 57 nach. In einem eigenen Kapitel wird über die Narren berichtet, die neben dem Geschwänzten Teufel eine wichtige Nebenrolle vor, auf und hinter der Bühne innehatten. Der Narr lief herum, Theater und Wirklichkeit, Posse und Alltagsgeschehen heiter oder bissig darzustellen. Schade, dass der offizielle Narr «Trotz zäher Lebenskraft», im Theaterbetrieb abstirbt.

Einen Blick ins Gesellschaftsleben

Neben der gesellschaftskritischen Rolle war die gesellschaftliche des Theaters nicht minder wichtig. Es war eine Möglichkeit, Mäde und Knechte zu dinge, sich zu sehen und sehen zu lassen, Eheverträge vorzubereiten; nach politischen Verträgen wurde Theater gespielt, nach dem Theater zum Tanze aufgefi-





delt, nach dem Tanze geküsst
une heimlich geliebt...

Bühne weckt Talente

Wer nicht ein Schiller war, konnte einer werden. Wo nicht mehr in Stegreif oder in freier, überlieferter Form gespielt wurde, machte man sich ans Dichten. Wie in der Regieführung, übernahmen hier sehr oft Priester oder Lehrer diese Aufgabe, aber auch Laien, oft generationenlang in gleicher Familie. Professor Carlen hat in vielen Archiven nach Dichtern und Poeten gesucht, solche angetroffen, die nach Tabulatur des Hans Sachs gearbeitet, andere, die viel ursprüngliches Talent bewiesen haben. Das Verfasser- und Dichterverzeichnis ist bis in die Gegenwart geführt, manche der Aufgezählten werden in ihren Werken unsere Tage überleben, andere haben ihren Dienst erwiesen.

Mit geschichtsforschender Genauigkeit hat der Autor einen speziellen Abschnitt verfasst, in dem er Berufsleute aus der Theaterwelt der Oberwallis auflistet, Sänger, Schauspieler und Tänzer von gestern und heute, ein Nachschlagwerk, manchem von Nutzen.

Bilder und alte Fotos

Die Theatergeschichte des Deutschen Wallis ist neben dem Textteil mit viel aufschlussreichem und ergötzlichem Bildmaterial ausgestattet, es mag visuelle Ergänzung bieten.

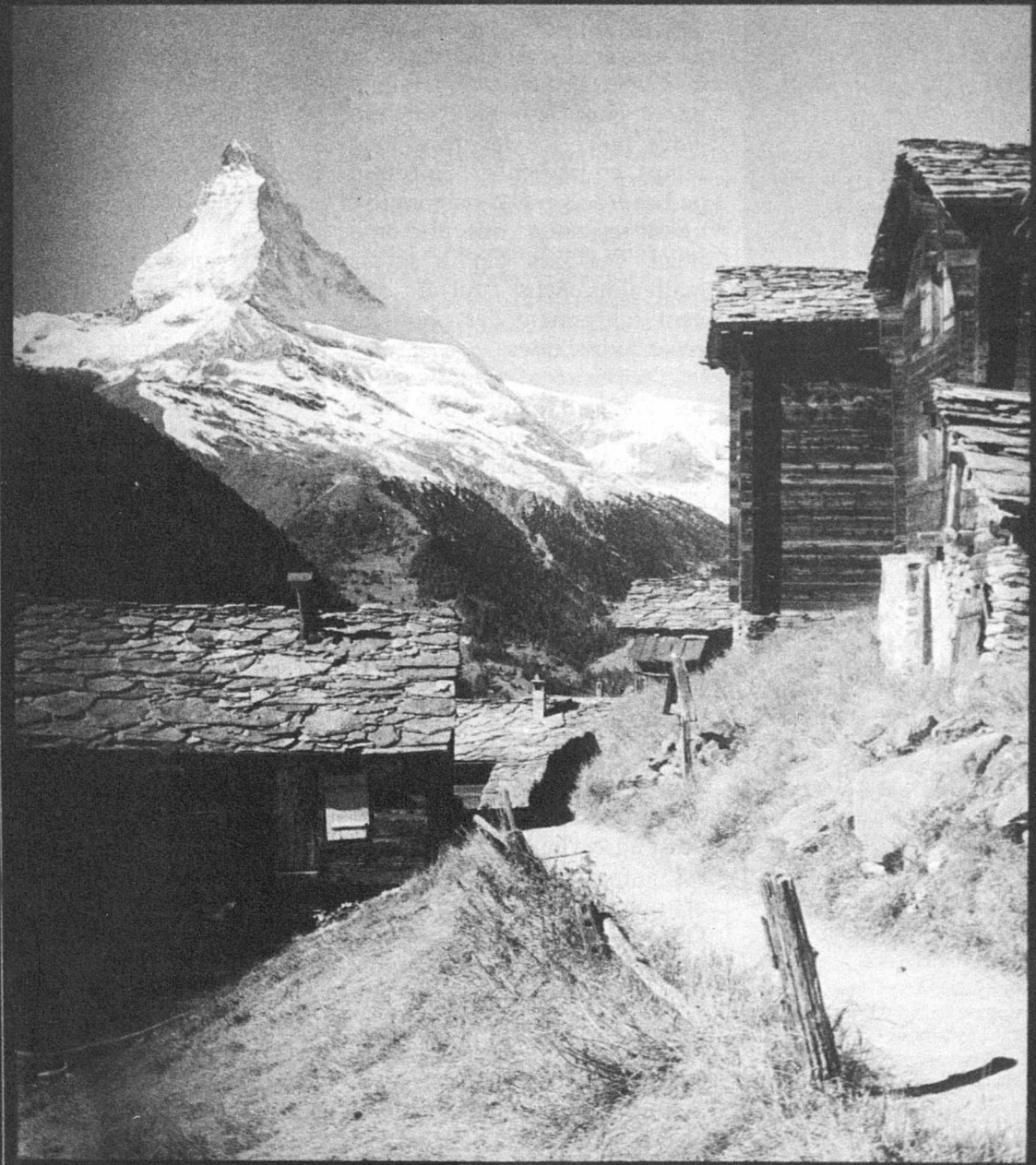
Gretchen-Frage

«Zum Schluss drängt sich die Frage auf: Hat sich die lange, mühsame Arbeit gelohnt? Gewiss.» Dieses Frage- und Antwortspiel in eigener Regie stellt sich der Verfasser im Schlusswort. Man kann seiner Antwort nur beipflichten, denn das Buch erschliesst dem aufmerksamen Betrachter eine Welt, in der er allzugerne verweilen mag.

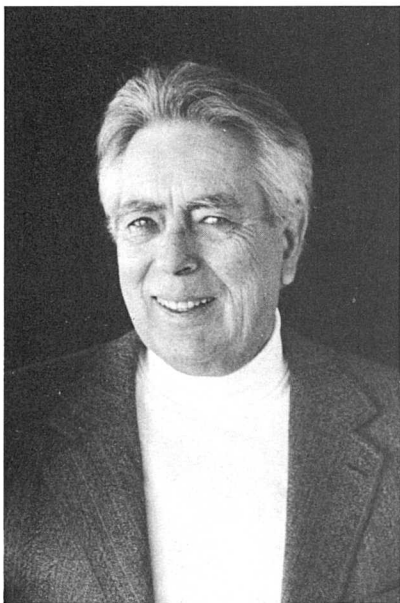
Text: Ines Mengis



VALAIS Cimes et Vallées



EDITIONS
24 heures



Ce qui frappe au premier abord le regard, en ouvrant le vaste ouvrage «Cimes et Vallées», paru aux Editions 24-Heures qui manifestent une fois de plus leur fidèle intérêt à notre patrimoine, ce sont les splendides photographies aux éclatantes couleurs du photographe Edmond van Hoorick. Un Hollandais d'origine, certes, mais qui a adopté avec ferveur notre pays et ses paysages. Ne lui doit-on pas déjà les photographies des ouvrages sur le Tessin et sur les lacs alpins, parus chez le même éditeur? Nous nous souviendrons longtemps, en particulier, de l'étrange beauté, à la fois poignante et quasi mystique, des photographies des lacs alpins, joyaux inattendus dans l'univers souvent ronronnant des photographies touristiques.

Ici, l'œil se régale à nouveau de ses images. Images du Valais d'en-haut, des neiges sous le ciel, des glaciers sous l'orage des nuages. Images du Valais d'en-bas, des vignes et des coteaux, des forêts vigoureuses, des crêtes acérées, des torrents limpides, des vallées profondes et mystérieuses. Images de l'ondoyant berceau des mélèzes, porteur de rêves toniques et régénérants. Images où les saisons défilent, fortes et nostalgiques, déroulant leur ruban roux, blanc, vert, sous le profond azur des cieux.

C'est aussi l'image du style, dont est empreinte l'écriture ample et précise de l'auteur, Bojen Olsommer, lui-même fils de l'artiste peintre C.C. Olsommer. Bojen Olsommer a, par atavisme, le sens de l'image qu'il décrit de la plume au lieu du pinceau. Ses textes forts et rythmés nous empoignent et ne nous lâchent plus. Rédacteur en chef de la revue *Treize Etoiles* entre 1955 et 1969, il brosse à traits vifs une dizaine de récits en des

pages pittoresques où l'âpreté rejoint la tendresse dans la description d'une humanité en marche vers la survie entre le monde minéral inflexible et le foisonnement du monde végétal, où rien n'est jamais vraiment acquis, où tout, jusqu'à la plus humble des choses, est à reconquérir au quotidien.

Et voici que défilent sous nos yeux et dans notre imagination le chapelet égrené de ces chapitres: l'histoire des chemins de fer valaisans, l'ascension du Cervin par les premiers pionniers, la naissance de l'hôtellerie, l'histoire de la famille Ritz, le procès des agriculteurs révoltés, les portraits de l'écrivain Maurice Troillet, du vigneron Bonvin, du guide volant Hermann Geiger, du colonel Giroud...

Bojen Olsommer, dans un élan oratoire subit, déclara lui-même en plein procès ces fortes réflexions que nous faisons nôtres: «Le Valais, ce pays de caractère où rien ne se passe comme ailleurs; ce repaire de Farinet et du Déserteur; cette Corse imprescriptible où nos Confédérés viennent prendre le maquis...»

Achevons par une citation du regretté Bernard Biner, de Zermatt, que nous ne résistons pas au plaisir de relater:

«Je n'ai jamais touché une Valaisanne. Toutes les autres, oui, quelle importance. Mais les Valaisannes, jamais! Ce sont des natures, vous comprenez... Il n'y a rien de vrai que la nature. Quand on a fait le tour des choses, la seule qui reste, la seule qui compte, c'est la nature. Et les Valaisannes en ont une, de nature, aussi vraie, aussi grande que la montagne. Non, je n'en ai jamais séduit aucune. Je les respecte trop. Je respecte la nature.»

Texte: Simone Collet
Photos: Oswald Ruppen

En Valais avec Christine Arnothy et ses personnages



La plupart des écrivains qui ont séjourné en Valais ont livré leurs impressions sur le canton. Certains y ont trouvé le décor pour l'intrigue d'un ou de plusieurs romans.

Christine Arnothy, romancière renommée, établie depuis quelques années à Martigny, ne contredit pas la tradition. Deux de ses livres publiés récemment laissent apercevoir l'attrait que le Bas-Valais exerce sur elle.

«Jeux de mémoire» est un ouvrage autobiographique. Dans ce genre, l'auteur a déjà fait paraître «J'ai quinze ans et je ne veux pas mourir» et «Il n'est pas si facile de vivre». Chacun de ces récits correspond à une étape importante dans la vie de la romancière.

Le premier est essentiellement le journal de l'auteur pendant le siège de Budapest. En filigrane apparaissent l'enfance et la prime adolescence de la romancière dans la Hongrie où elle est née. Cette tranche de vie se termina à la fin de la Deuxième Guerre mondiale, quand, avec ses parents, Christine Arnothy prit le chemin de l'exil.

Vint alors l'étape française. Ses parents étant restés à Vienne, Christine Arnothy se trouva seule dans le Paris de l'immédiate après-guerre. «Une très jeune fille dans une capitale européenne en ruines.» On comprend aisément qu'il n'y était «pas si facile de vivre». Puis le récit du siège de Budapest obtint le Grand Prix Vérité. Première consécration littéraire qui donna le départ à une carrière jalonnée de succès. Cependant, avant tout, l'étape française fut marquée par l'amour qui liait la romancière à son mari, M. Claude Bellanger, directeur du *Parisien Libéré*. La mort devait ravir M. Bellanger en 1978. Peu de temps auparavant, l'attrait pour notre pays se précisa:

...la Suisse, si amicale et apaisante, apparaissait sans cesse à mon esprit comme une terre promise.

Qu'en allait-il être en passant du désir à la réalité?

...Au mois d'octobre 1977, nous passâmes enfin huit jours de vraies vacances en Suisse consacrées à nous deux. Huit jours exempts de coups de téléphone, d'obligations, de problèmes, à marcher dans nos chères montagnes du Valais... Huit jours durant, nous parcourûmes la

montagne, sans jamais consulter notre montre, dans la solitude automnale des cimes. Les rayons du soleil chauffaient encore, mais dès que nous traversions des zones d'ombre, leur absence nous rappelait l'approche de l'hiver. Ici et là, dans les herbes légèrement jaunies, nous apercevions une des dernières fleurs de la saison. La chaleur de ce mois d'octobre était exceptionnelle. Choyés, joyeux, hâlés, heureux, nous mangions dans un restaurant encore ouvert à mille huit cents mètres d'altitude, à Planachaux. Peut-être fut-ce là les plus beaux jours de notre vie.

Souvent, il est déconseillé de revenir sur les lieux où l'on a connu le bonheur. Le retour peut être douloureux pour les personnes agrippées aux souvenirs. Christine Arnothy, sans renier le passé, se tourne vers l'avenir. Dans le creux de la vague où la plongèrent son deuil et son chagrin, elle fut secourue par un ami de son mari: M. François Mitterand. Le futur président de la République française lui conseilla:

«Claude Bellanger aurait voulu vous voir vivre.

»Il faut vous occuper, vous laisser absorber par un gros travail, rester en communication avec les gens, refuser de vous renfermer sur vous-même, écrire, voir, rencontrer et parler.»

Pour prendre un nouveau départ, Christine Arnothy passa une frontière. Ce fut l'établissement en Valais.

Peut-être cédait-elle à une aspiration longtemps contenue? Dans «J'ai quinze ans et je ne veux pas mourir», elle avait déjà écrit: «Je puis à peine croire que ce pays existe encore... La Suisse... Des glaciers, de l'air pur, des sports d'hiver...»

Aujourd'hui, la romancière peut évoquer sa «vie neuve de Martigny»:

Martigny, lieu que j'aime entre tous, qui m'a accueillie comme un arbre tend sa branche à l'oiseau pour y poser son nid. L'existence valaisanne de Christine Arnothy semble marquée, entre autres, par un conflit entre l'attrait de la nature et les exigences de la vie littéraire. L'écrivain se prend à soupirer:

C'est maintenant que je devrais m'arrêter d'écrire...

J'entre malgré moi dans ce labyrinthe où des souvenirs précis comme des

mouvements d'horloge m'attendent. Je voudrais tant fuir la reconstitution. Je devrais prendre la voiture et m'embarquer pour une journée d'excursion, m'engager sur des routes gravées comme au compas à flanc de montagne. Abandonner mes crayons feutres, qu'ils se dessèchent, aller voir le ballet des écoreuils au col de la Forclaz.

Une autre fois, c'est la campagne toute proche qui se pose en rivale de l'œuvre à accomplir:

Combien je préférerais endosser un survêtement, prendre ma bicyclette et partir vers les vergers de Charrat, sur la route sinueuse qui longe le pied de la montagne, derrière ma maison d'aujourd'hui.

Cependant, chez Christine Arnothy, la passion d'écrire a toujours vaincu les obstacles dressés sur les chemins de la création littéraire. Il y a plus. Les obstacles ont servi d'incitations à l'écriture. Cette tension n'a pas empêché l'écrivain de magnifier ce qui peut paraître insignifiant au commun des hommes. Les habitants de Martigny sont-ils sensibles à l'un des privilèges de leur ville?

Martigny possède, entre autres charmes, le plus bel orchestre d'oiseaux que j'aie jamais entendu. Une multitude de sons gracieux s'y entremêlent, on n'est pas à Carnegie Hall, aucun chef à son pupitre n'essaie d'ordonnancer ce flot de chants, de pépiements, ces airs de solistes qui se dégourdissent les plumes. A une exception près, les extraits cités dans le texte qui précède sont tirés de «Jeux de mémoire», ouvrage édité en 1981. Un an plus tôt, Christine Arnothy a fait paraître «Toutes les chances plus une», roman dont un épisode se déroule en Valais. Ces quelques pages permettent de constater comment la romancière transmute la réalité vécue en éléments romanesques. Les vacances d'octobre 1977 dans le val d'Illeiez, dont «Jeux de mémoire» donne un reflet, sont transposées dans la fiction de «Toutes les chances plus une».

Qu'est-ce à dire?

Lassé de la vie trépidante de Paris, un couple aspire au calme. A Laurent, personnage principal du roman, il fallait le Valais, ses coteaux, les secrets doux des premiers chrétiens et des derniers pionniers d'un savoir-vivre. S'installer à

Martigny et prendre parfois en été un café sur une terrasse de la place Centrale protégée par de magnifiques platanes. Ne plus être pressé à chaque seconde. Se promener en voiture et remonter vers Troistorrents, verdoyant, scintillant de soleil et sonore de pépiements d'oiseaux. Traverser Champéry avec la ferveur d'un pèlerin, se retrouver au bout de plusieurs heures de marche à Planachaux, continuer à greffer ses jours et ses pas sur une éternité aimable et arriver à apercevoir d'une crête le lac Vert. La banlieue du paradis.

A la fin de l'été, Lisa et Laurent arrivent à Martigny.

– C'est une jolie ville, je comprends que tu l'aimes.

– Je vais t'emmener au bord de la Dranse.

– C'est un fleuve?

Il éclata de rire.

– Non, une rivière. Habile et volubile, blonde et ourlée d'écume, elle traverse la ville en courant. Elle se précipite affolée d'un endroit à l'autre. Elle court jour et nuit, elle berce, elle chuchote. Je vais te la montrer. Viens!...

...Il avait laissé la voiture au bout de la grande place qui s'étendait aimable, carrée et protégée du soleil et du destin par des platanes au feuillage riche et ébouriffé par la bise. Partout, des jardins paisibles s'étendaient. Les maisons semblaient couchées sur des couvertures de fleurs et de verdure...

...La Dranse se précipitait comme une bavarde qui s'embrouille dans un récit rapide...

– Elle fait un chahut monstre, ta rivière.

– Parce qu'elle vit, dit Laurent. La Dranse est une rivière vivante dans une ville vivante. Tout vit ici. Tu rencontres les gens, ils te sourient...

Passons sur les courses que les touristes font à Martigny et suivons-les sur la route de leurs vacances.

...Ils se dirigèrent vers la voiture. Laurent démarra avec une rapidité légère. Ils quittèrent Martigny et roulèrent dans le temps sur le ruban brillant du macadam...

...Ils traversèrent Monthey et Laurent prit une route qui montait assez raide vers la montagne.

– Où va-t-on? demanda-t-elle.

– A Troistorrents.

– Troistorrents?

– C'est un village, beau et doux. D'aimables gens y habitent, ils semblent n'avoir jamais connu, ni pratiqué la violence. C'est la douceur de vivre là-bas. A cette époque de l'année, les chalets sont recouverts de fleurs multicolores, de vraies expositions florales. C'est une grande commune, verdoyante et résonnant de chants d'oiseaux...

...Après avoir traversé Troistorrents, ils prirent une route qui montait en serpentant vers Champéry...

...Ils traversèrent Champéry. Au pied de la station du téléphérique, Laurent trouva une place pour garer sa voiture. Après avoir attendu quelques minutes, ils prirent place dans la benne. Ils étaient seuls...

...– Encore un peu et on y est.

– L'endroit s'appelle comment?

– Planachaux...

...Sortis en plein air, le soleil les empoigna mais l'herbe frissonnait déjà à l'idée de la neige. A cette altitude, l'été avait l'aspect fuytif de la vie qui passe rapidement. Le nez chaussé de lunettes, le chapeau enfoncé sur la tête, son pull-over noué autour de la taille, avec son blue-jean serré et ses chaussures de marche, elle ressemblait à un pionnier. Laurent aspira une bouffée d'air.

– Ça me change de Paris...

...Ils arrivèrent au restaurant. La terrasse brûlante de soleil dominait la chaîne de la montagne. Ils choisirent une table dans un coin bien abrité du vent léger. Une serveuse vint prendre leur commande. Laurent demanda de la viande séchée et changea leur Dôle habituelle contre un Goron...

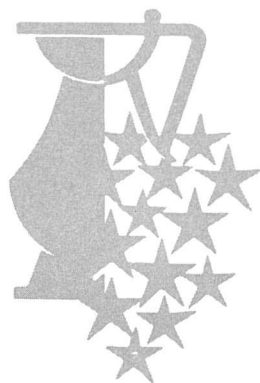
...Laurent paya. Ils prirent leurs sacs et ils franchirent une cinquantaine de mètres en grimpant derrière le restaurant sur le flanc de la montagne. Ils arrivèrent devant le chalet.

Après quelques jours de vacances dans un univers de rêve, c'est le retour à Paris.

En suivant les pérégrinations de ce couple fictif, les lecteurs goûtent aux charmes de plusieurs lieux du Bas-Valais. Entre autres choses, ils aperçoivent «d'une crête le lac Vert, la banlieue du paradis».

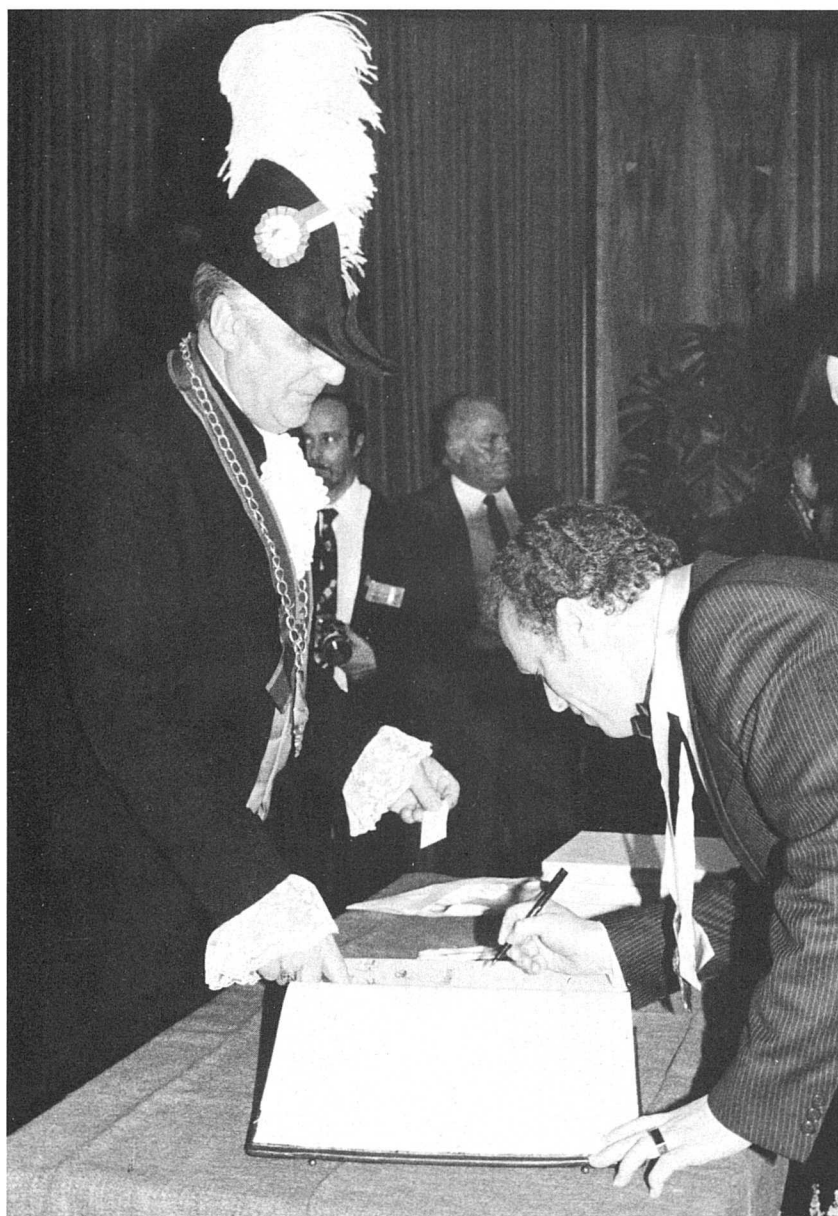
**Texte: Candide Rossier
Photos: Oswald Ruppen**





Ordre de la Channe

Chapitre du cor de chasse



Placé sous le signe de l'amitié Vaud-Valais, le traditionnel chapitre d'automne qui clôture la saison de l'Ordre de la Channe s'est déroulé le 5 novembre à la salle de la Matze à Sion, en présence d'une imposante assemblée.

Après un apéritif en compagnie de l'Ambassadeur «Fendant», le moment solennel de l'intronisation, sous la houlette du procureur Albert Rouvinez, ne laissa personne indifférent. Les heureux élus, appelés par le chambellan Arthur Darbellay, reçurent un sautoir en gage de leur serment de fidélité à la cause du vin. Moment émouvant que celui où les preux chevaliers burent à la coupe d'argent et se soumirent à l'imposition du cep.

Le bon ton de cette cérémonie se trouva rehaussé par le précieux patronage des personnalités suivantes: Son Excellence John Davis Lodge, Ambassadeur des Etats-Unis à Berne, M. Jean-Pascal Delamuraz, conseiller d'Etat et conseiller national, M. Jean-Jacques Cevey, syndic de Montreux et conseiller national, M. Jean-Marc Sauvant, secrétaire général de l'Assemblée fédérale. En guise d'apothéose, les chanteurs de l'Ordre, sous la direction avisée de l'officier Grand Chantre Denys Motet, apportèrent un sentiment teinté d'émotion dans le cœur de chaque participant. Délicatesses fraternelles.

L'instant solennel de la signature du registre des chevaliers

L'heure de la disnée ayant sonné, les convives se regroupèrent autour des tables fleuries, avides de découvrir les délicatesses préparées à leur intention par M^e Marcel Lamon, sacré en fin de soirée Conseiller. Le ravissement commença par une terrine de lièvre au parfum de genièvre suivie d'une essence de faisan avec lesquelles se mariait fort bien le dignitaire du terroir, le fendant. Le johannisberg soulignait délicatement le feuilleté Saint-Hubert et le sorbet à l'abricotine. Quant au filet de cerf à la sauce poivrade, il restera longtemps encore dans les mémoires. Corsée à souhait, la sauce rivalisait agréablement avec le pinot noir vieilli dans le fût de chêne. Que dire de la tomme vaudoise, servie curieusement chaude, si ce n'est qu'elle fut une délicate attention à nos hôtes des bords du Léman. Ermitage et muscat encadraient dignement le dessert, regard nostalgique sur nos généreuses vendanges. Si la réussite du repas ne fait pas de doute, il convient également de relever les diverses prestations, au cours de la soirée, des officiers qui ont noms Cilette Faust, André Besse et Gérard Follonier. A noter de même les témoignages de sympathie prodigués par les invités d'honneur. Notamment ceux des personnalités vaudoises qui rappelèrent les appartenances communes et chères aux deux cantons: l'amitié du vin. Si à une même culture, une même langue, nous opposons un accent différent,



Le Conseil de l'Ordre, lors de la cérémonie d'intronisation

Trois nouveaux officiers de l'Ordre, de droite à gauche, MM. Jean-Marc Sauvart, Jean-Jacques Cevey, Jean-Pascal Delamuraz



nous restons néanmoins unis dans notre appartenance à la civilisation du vin et portons une même tendresse au pays.

Au terme du repas, l'assemblée entonna avec les chantres de l'Ordre le «Beau Valais» qui traduisait les accents d'une prière. Se retrouver longtemps encore pour célébrer le vin, maintenir en un monde agité les traditions qui nous sont chères et tisser un lien de fraternité entre les hommes. Un merveilleux message d'amour et d'espoir auquel nous croyons de toutes nos forces.

Texte et photos: Ariane Alter

Nouveaux chevaliers:

Andenmatten Armand, Sierre
Baillod Maurice, Verbier
Biollaz Pierre-André, Chamoson
Brügger Heinrich, Thoune
Comby François-Emmanuel,
Chamoson
Doenges Winfried, Champex
Duperret Jacques, Montreux
Glauser Jean-Yves, Bürgenstock
Kummer Leander, Bürgenstock
Lercoz Constant, Genève
Lilla Michel, Clarens
Maret Fernand, Fully
Melly Jean-Pierre, Bouveret
Moret André, Veytaux
Murer Marietta, Stans
Perillart Jean-Claude, Grand-Lancy
Pittet Pascal, Veytaux
Petignat Jean-François, Veytaux
Primmaz Alain, Grand-Lancy
Puipe Raymond, Martigny
Charrex Raymond, Petit-Lancy
Clavien Jules, Onex
Cocquio Michel, Bernex
Favre Francis, Onex
Rémondeulaz Robert, Grand-Lancy
Roduit Georges, Leytron
Schöpfer Robert, Genève
Varonier César, Varen
Werren Max, Stand
Woirin Eric, Saxon
Wuilloud Alain, Vétroz

Nouveaux chevaliers d'honneur:

Desfaye Raymond, Leytron
Deslarzes Pierre, Sion
Tissières Michel, Uvrier
Volet Roger, St-Prex

Nouveaux officiers:

Delamuraz Jean-Pascal, Lausanne
Cevey Jean-Jacques, Montreux
Sauvant Jean-Marc, Vallamant

Nouvel officier d'honneur:

Lodge John Davis, Ambassadeur des Etats-Unis à Berne

Nouveau conseiller:

Lamon Marcel, Sion



Les chantres de l'Ordre accueillent, à leur manière, les nouveaux chevaliers



Les vins et leurs pays

Entrez sans crainte dans ce livre: on vous y reçoit avec simplicité, sans chichi, sans grandiloquence et sans protocole.

Nous sommes à la première étape du «Tour de Suisse des vins» que nous propose la Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers.

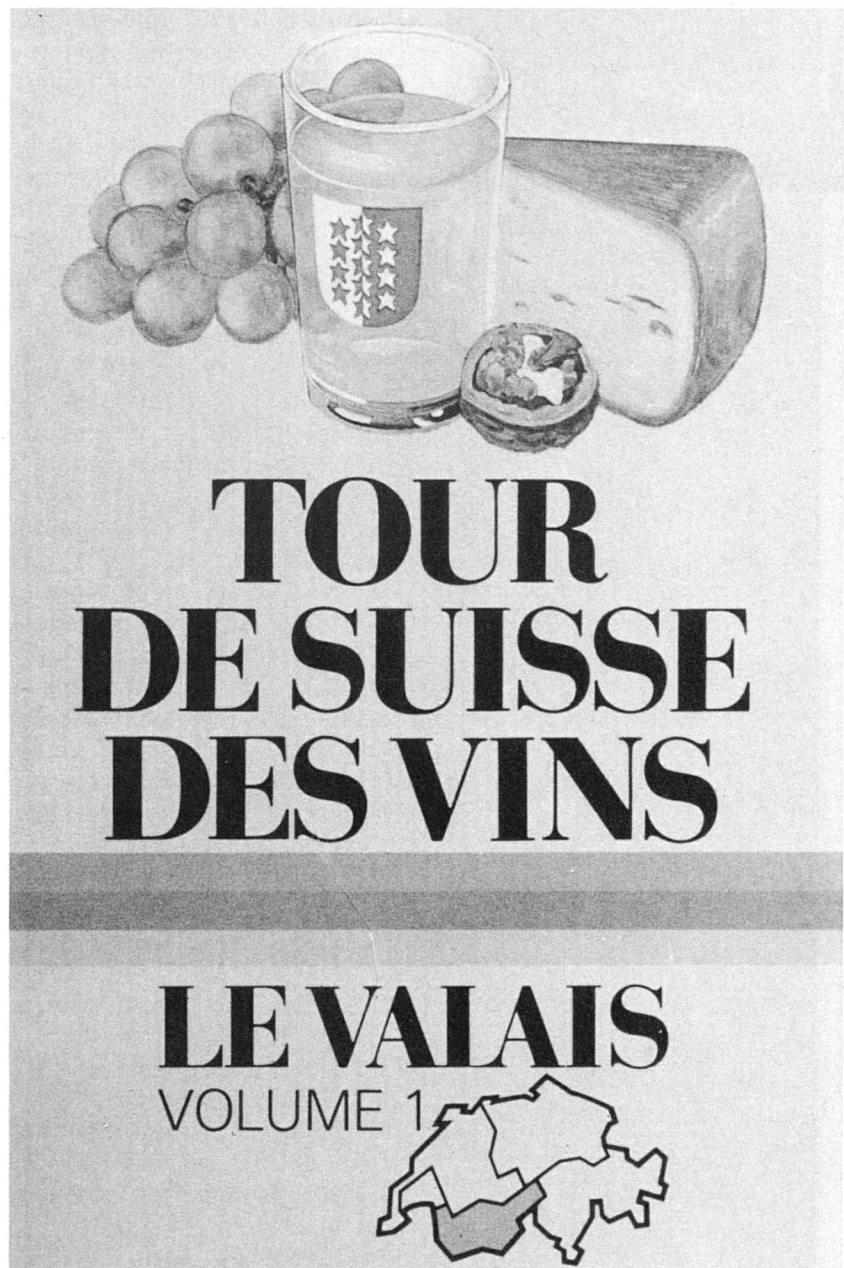
Il fallait commencer nécessairement par le Valais, qui produit la plus grande variété et la plus grande quantité de crus dans ce pays. Bon an mal an, près de la moitié de la récolte indigène.

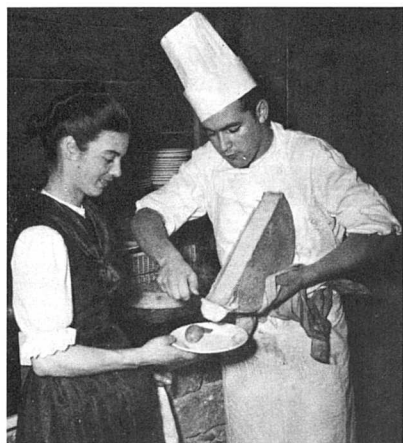
Donc, l'autre semaine, on présentait le premier volume de la collection chez Orsat, à Martigny. Pierre Moren, président de la fédération des cafetiers, introduisit le premier tome avec sa verve tantôt ronde et tantôt vive comme les vins de chez nous.

Voyons le livre. Dieu merci, ce n'est pas un traité sur le vin, ni encore moins l'un de ces ouvrages bavards où la fausse poésie et la pseudo-science se conjuguent pour abasourdir le lecteur.

Ici on veut introduire le néophyte aux vins valaisans dans un langage limpide, en allant droit à l'essentiel sans esbroufe et ronds de jambe.

On parle des différents cépages, de leur adaptation à tels sols, des travaux de la vigne du premier printemps jusqu'à l'hiver, des techniques culturelles.





Croyiez-vous que la vinification ressortit à l'alchimie, qu'elle recèle une foule de secrets qu'on se transmet de bouche à oreille et de père en fils? Pensiez-vous que la chimie, sinon l'alchimie participe pour beaucoup à la préparation du vin?

Vous découvrirez que bien au contraire l'œnologie moderne travaille à visage découvert, qu'elle bannit les manipulations et mélanges douteux impitoyablement; qu'elle a remplacé les traitements que grand-papa appliquait à ses breuvages par des interventions thermiques et dynamiques; que le vin n'a par conséquent jamais été aussi naturel et pur qu'aujourd'hui.

Des conseils pratiques complètent ces indications techniques. Ainsi l'on apprend comment conserver ses vins, comment les servir, comment les harmoniser avec divers mets.

Un bref passage sur la dégustation. Là encore, pas de redondances ni de jargon sophistiqué: des conseils précis, concis, pleins de sagesse. Première règle: l'ingénuité ou, si l'on préfère, la spontanéité.

On aurait pu craindre la complaisance des auteurs dans un livre destiné à célébrer le vin. Or, les Jean Nicollier, Claude-Henri Carruzzo, Charles Favre et Marc Zufferey s'en sont bien gardés, en authentiques professionnels qu'ils sont.

Et l'on sera peut-être un peu ému ici et là de voir le cas qu'on fait dans cet ouvrage des vins rosés, des marcs de blanc, du glacier et de quelques spécialités nouvelles qui n'ont d'autres vertus que leur étrangeté.

Le vin n'occupe que le tiers du livre. Une autre partie est consacrée aux produits maraîchers et arboricoles du canton, ainsi qu'à la fabrication du fromage.

On passe des matières premières à leur exploitation en cuisine. L'auteur s'en tient à des mets typiques du Valais, nourritures paysannes, à la fois robustes et savoureuses comme leurs noms: gsottus, tsarfion, potée Tourbillon et soupe des députés.

Troisième chapitre: une histoire du Valais parcourue à grandes enjambées, et un essai sur la culture, l'essence du pays. C'est Maurice Zermatten qui traite ces thèmes.

La plupart du temps, lorsqu'on est appelé à parler souvent du même pays, la verve s'émousse, les images comme l'écriture s'alanguissent. Or, rien de tel avec Zermatten.

A force de se frotter à ce pays, il en a acquis une connaissance si intime qu'il en parle avec une totale liberté de langage, une fraîcheur renouvelée dans l'image. La révérence s'est peut-être estompée, apaisée la violence des émotions, atténuée la contrainte du passé. Mais alors, quelle vivacité dans l'évocation, quelle allégresse à parcourir le temps et les lieux.

Au total, cet ouvrage imprimé chez Pillet, à Martigny, dépasse largement son premier objet, la connaissance de la vigne et du vin. Il se propose bien plutôt comme un guide précieux du Valais à tous ceux qui aiment déjà notre canton ou souhaitent en faire la découverte.

Texte: Jean-Jacques Zuber
Photos: Treize Etoiles, M. Micheloud

Chez Henriette







Promenez-vous du côté de Villa-Evolène! Vous ne manquerez pas d'être frappé par d'étranges signes cabalistiques: «Chez Henriette». Clouées ici et là, des flèches de bois joliment calligraphiées vous invitent à un curieux jeu de piste. Innombrables paraît-il, ceux qui n'ont su résister à l'appel. Et c'est ainsi qu'ils ont fini par débarquer «Chez Henriette», en contrebas du hameau de Villa...

Henriette Crettaz ne se fend pas de cérémonies pour recevoir ses clients. Imperturbable septuagénaire, fidèle à elle-même, elle arrivera en trotinant pour prendre la commande. Elle sait faire tourner son commerce et jamais ne faillira.

Cadette d'une famille de onze enfants, Henriette s'est retrouvée orpheline à vingt et un ans. Pratiquement dès cet instant, elle savait qu'un jour elle transformerait le chalet familial en bistrot. «Une femme seule ne peut pas travailler la campagne. C'est trop pénible. Un café, c'est l'idéal», explique-t-elle convaincue et convaincante.

Il lui aura pourtant fallu patienter quelques années. Dix ans, avant que munie de certificats de travail et de capacité, elle puisse obtenir une patente de l'Etat. Dix ans, tout au long desquels elle a fourbi ses armes dans des pensions, dans des hôtels. Jusqu'à Zurich même, dans l'idée d'apprendre l'allemand, «mais je savais que je reviendrais chez nous. En plaine, je m'ennuyais des montagnes.» A-t-elle eu des difficultés pour faire admettre son idée à ses voisins? Paraissait-il saugrenu,

en 1937, qu'une femme seule tienne l'unique pinte du village? A écouter Henriette, il ne semble pas. «Pas précisément!» se contente de commenter l'Evolénarde avare de mots inutiles. Même qu'au tout début, les jeunes du village reluquaient avec intérêt le projet d'Henriette. N'avaient-ils pas tenté de lui suggérer l'achat d'un juke-box. «Je n'en voulais pas. Le local n'est pas isolé et je ne voulais pas de chahut dans le quartier. Mon café serait le café du silence.» Ainsi en avait décidé Henriette. Ainsi en est-il advenu. Les vacanciers l'ont vite compris, et les fidèles ne passent pas une fois dans la région sans faire un saut chez tante Henriette.

A peine aménagé, son café allait faire partie intégrante de sa vie. La salle est installée au rez, décor rustique et authentique. Seuls quelques souvenirs sont venus se mêler au mobilier originel. Sur les parois, de multiples dessins d'enfants dédiés à la maîtresse des lieux.

Pratiquement rien de modifié en 45 ans. «J'ai seulement changé les fenêtres et agrandi la porte il y a quelques années. Pour le reste c'est parfait comme ça.» Dans un dressoir, Henriette serre les alcools forts. Sinon, tout s'organise dans sa petite cuisine du premier. C'est là-haut, dans le calme, qu'elle chauffe l'eau des cafés, qu'elle apprête les mets à sa façon.

Pas de steack-frites au menu d'Henriette. A choix elle vous servira la raclette, vous concocquera une fondue, une tranche au fromage ou vous apportera une assiette valaisanne. «C'est sim-

ple et facile. Et j'aime cuisiner. Je sers aussi souvent le goûter, des tartines au miel. Les promeneurs les apprécient.»

Henriette est toujours fidèle au poste. «Je n'observe même pas la fermeture du mercredi. Je suis quand même chez moi, les clients ne me dérangent pas. Pénible? Non je ne trouve pas que c'est terrible. C'est toujours moins pénible que de charger le foin. J'ai passé ici de bien belles années. J'aime cette ambiance, j'ai de la conversation avec les

clients. On lie parfois contact. Il y a deux ou trois ans, j'ai reçu trente-huit souhaits de bonne année», dit-elle, un éclair de fierté dans les yeux.

Prenez-vous un verre avec nous, Henriette? «Non merci. Moi, je ne bois pas de vin; ça ne me convient pas, ça me saoule... J'en utilise seulement dans le ragoût.»

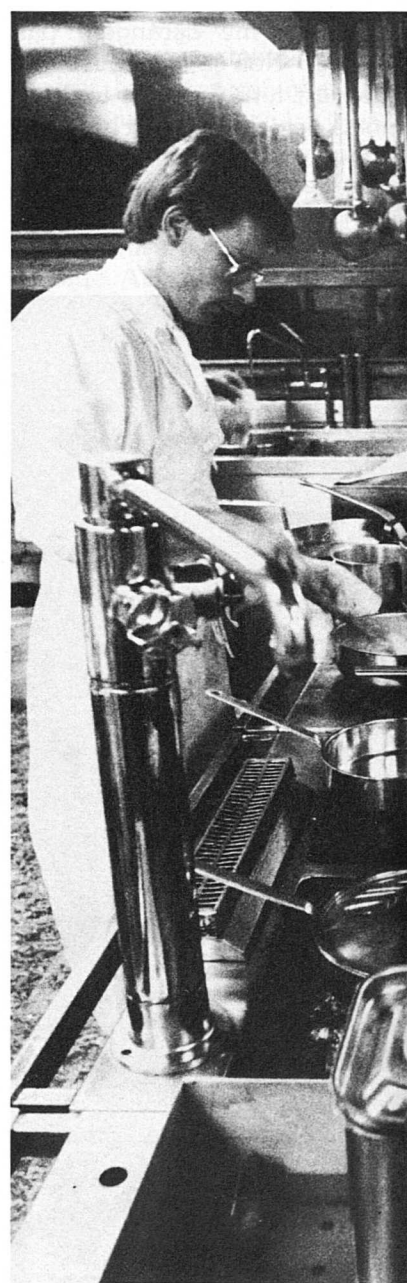
Pensez-vous qu'il viendra encore du monde aujourd'hui? «Peut-être vers quatre heures, avant le coucher du soleil. C'est casuel»,

répond-elle de son air inaltérable. L'automne tire à sa fin et les promeneurs se font rares en semaine. Qu'à cela ne tienne, Henriette perçoit cette accalmie comme un bienfait. «En novembre, les clients me donnent congé.» Bien campée dans son costume du pays, Henriette salue ses visiteurs et les suit du regard un bout du chemin. Depuis 45 ans, toujours la même, qui défie les lois du temps.

Texte: Luce du Mont
Photos: Oswald Ruppen,
Camille Cottagnoud



Gastgewerbe... Berufung mit Zukunft



Hermann Zurbriggen ist seit 1967 Präsident der Regionalsektion Brig-Östlich-Raron-Goms des Walliser Wirtverbandes und führt seit 1965 das Bahnhofbuffet in Brig, nachdem er während zehn Jahren ein Hotel im Aargau leitete. In Brig ist Hermann Zurbriggen – als Burger von Saas-Fee und Unterbäch – geboren und aufgewachsen. Er entstammt einer Familie mit zwölf Kindern. Sieben Mitglieder der Familie sind heute im Gastgewerbe tätig. Hermann Zurbriggen ist aber noch mehr: nämlich Fachlehrer für Servierpersonal.

In den Jahren 1950 – 55 übte er dieses Amt an der Gewerbeschule der Stadt Zürich aus. Seit 1976 unterrichtet er in der gleichen Eigenschaft an der Gewerbeschule Brig.

Als «Mann an der Front», der sich täglich mit den verschiedensten Gästen abgibt, auch solchen, die nur auf der Durchreise sind zu anderen Zielen und gerade deshalb ein gutes Bild von der Walliser Gastfreundschaft und Gastronomie bekommen müssen, war Hermann Zurbriggen der geeignete Mann für ein *Treize-Etoiles*-Interview.



Herr Zurbriggen, wo liegen die Hauptprobleme des Walliser Restaurateurs?
In der Beschaffung von geschultem Personal. Das ist zwar ein gesamtschweizerisches Problem, aber doch besonders ausgeprägt im Wallis, weil wir ein Touristenkanton sind und der Tourismus uns wesentliche Einkünfte bringt. Ich möchte sagen: man kann machen, was man will – aber der Erfolg, hier entsprechendes Personal zu rekrutieren, ist äusserst schwach. Das ist auch der Grund, weshalb ich mich besonders mit der Ausbildungsfrage beschäftige.

Was wird unternommen?

Der Verband organisiert jedes Jahr einen «Tag der offenen Tür». Es ist ein Versuch, der Jugend die gastgewerblichen Berufe vorzustellen und sie auf die sich hier bietenden Möglichkeiten hinzuweisen. Er wird immer sehr gut besucht, obwohl er nicht im Rahmen der Schulstunden durchgeführt wird, also freiwillig ist. Bei den an uns herangetragenen Fragen und dem zur Schau gestellten Interesse denkt man oft: da muss doch etwas herauskommen! Die jungen Leute müssen doch erkennen, welche Vorteile es hat, im Kanton bleiben und arbeiten zu können, wo man sie braucht! Wie viele «Heimwehwalliser» gibt es, die sich hierher zurücksehnen. Bei den Köchen geht es ja noch. Die rekrutieren sich gut. Aber beim Servicepersonal ist es ganz schlecht.

Haben Sie eine Erklärung dafür?

Vielfach sind die Älteren (Eltern) schuld, wenn sie einem Jugendlichen sagen: du musst doch keine Lehre machen, um Servieren zu wollen! Das kann man auch ohne Lehre lernen. «Dü bisch en Tampa...» Nun – «en Tampa» – wie wir hier sagen, möchte niemand gerne sein. Er muss sich gegen diese Unterstellung behaupten. Kommt hinzu, dass die gastgewerblichen Berufe als zweitrangig angesehen werden. Dienen gilt offenbar als zweitrangig. Aber wer nicht dienen kann, kann auch nicht verdienen...

Sie sehen also nicht ein finanzielles Problem an vorderster Stelle?

Nein, das sehe ich nicht. Wer in seinem Fachberuf etwas kann, ist wer. Er ist sogar gefragt, und wenn er gefragt ist, ist er auch recht gezahlt. Koch und Kellner sind das heute. Unsere Schweizer Hotellerie und Restauration ist immer noch weltweit bekannt. Ausgebildetes Personal kann Karriere machen, das ist gar keine Frage.

Scheitert der Walliser Tourismus – überspitzt formuliert – am Nachwuchsmangel in Serviceberufen?

Das wohl nicht. Der Restaurateur greift zur Selbsthilfe: er stellt Gastarbeiter ein. Bei mir zählt der Mensch, das will heissen, wenn Gastarbeiter ihre Arbeit gut machen, bin ich damit gut bedient. Aber: wir müssen «mit allen Gewehren aufs Rathaus» und mit allen Kräften den Leuten klar machen, was hier für Arbeitsmöglichkeiten brachliegen! Im Gastgewerbe zum Beispiel gibt es keine Arbeitslosigkeit! Und doch kennen wir im Wallis auch Arbeitslose. Das ist doch ein Misstand! Allerdings lastet auf Gastgewerbe und Hotellerie so etwas wie eine «Hypothek»: wir müssen zum Teil noch Sünden abbüssen von unseren alten Hoteliers, die uns – ich zähle mich dazu – ausgenützt haben, uns ein Minimum verdienen liessen, während sie zu Wohlstand kamen. Von daher kommt dann wohl auch grosse Voreingenommenheit gegenüber gastgewerblichen Berufen: die Angestellten werden ausgenutzt, heisst es. Das ist vorbei. Kellner und Serviertochter sind heute gut bezahlt, haben ihre freien Tage, auch freie Wochenenden. Laut Landesarbeitsvertrag muss monatlich einmal ein freier Tag auf einen Sonntag fallen. Mir persönlich sagt es zum Beispiel mehr zu, während der Woche frei zu haben, nicht wenn alles unterwegs ist – ich denke da besonders an den bevorstehenden Wintersport – und man sich gegenseitig nur auf die Füsse tritt. Und was die Arbeitszeiten angeht: Wer schon früh anfangen muss, hat auch entsprechend früher Feierabend! Früher jedenfalls als die Büroleute! Und doch herrscht wegen der Arbeitszeiten auch Voreingenommenheit gegenüber den gastgewerblichen Berufen, weil heute eben die Bequemlichkeit viel zählt. Nicht der Lohn hindert das Interesse sondern Wochenendarbeit, Abendarbeit. Um den Arbeitsplatz aufzuwerten, ist es am Gastwirt, sich etwas einfallen zu lassen, etwas zu tun.

Sie haben sich ja – Ihren Worten zufolge – in der Ausbildungsfrage besonders engagiert.

Mir liegt die Nachwuchsfrage in gastgewerblichen Berufen sehr am Herzen. 1976 gelang es mir, eine allererste Service-Klasse mit vierzehn Schülerinnen und Schülern an der Gewerbeschule Brig zu eröffnen, jeweils an einem Tag in der Woche. Es war ein Anfang. Jetzt können pro Jahr schon zwei Klassen geführt werden. Zur Zeit befinden sich sechsundzwanzig Service-Nachwuchsteile (Lehrlinge) in der Ausbildung, wovon etwa zwei Drittel Mädchen sind.

Mit mir unterrichtet auch noch Herr Walker von Hotel-Relais Walker in Mörel an der Briger Gewerbeschule.

Was ist die Hauptarbeit des Restaurateurs?

Das ist das Rechnen! Ich wäre nicht mit meiner Frau zusammen täglich an die 10-14 Stunden auf Posten, wenn das Geld so ohne weiteres zu verdienen wäre! Man muss den Überblick behalten, muss Ideen haben, muss kreieren, organisieren und kontrollieren. Der Gastwirt sollte sich während Mittag- und Abendservice Zeit nehmen, anwesend zu sein. Das schätzt der Gast, auch «der kleinste». Er merkt dann, dass ein Patron da ist.

Was liesse sich vermehrt tun? Sollte ein Wirt selber kochen?

Es liesse sich sehr viel tun. Die Schweiz – und in ihr das Wallis – sind Gegenden der kleinen und Kleinst-Betriebe, wo der Chef selber kocht. Das zählt viel bei den Gästen. Das schafft ein gewisses Vertrauen, weil doch der Patron mit den Zutaten ein bisschen anders umgeht, weil er anders denkt als der Angestellte. Wir sind übrigens der einzige Schweizer Kanton, der eine Aufnahmeprüfung für den kantonalen Wirtkurs abhält, und nur mit dem Wirtediplom A kann man im Wallis einen Hotelierkurs besuchen. Dass ein Wirt, Wirt ist nach Absolvierung eines einzigen Kurses, bestreite ich übrigens! Er sollte eine gewisse Berufung haben, diesen Beruf auszuüben und sollte auch nicht nur mit dem Minimum an Ausbildung, das von staatswegen vorgeschrieben ist, Wirt sein! Den guten Wirt sieht man denn auch immer wieder an Wiederholungskursen, wo er sich weiterbildet. Für kleine Dorfbeizen mag das Wirtediplom genügen. Es fehlt zum Teil an genügender Ausbildung für gewisse Betriebe.

Was freut den Gast am meisten?

Freundlichkeit, nette Ambiance und gute Küche, denn die Liebe geht bekanntlich durch den Magen! So wäre es gut und empfehlenswert, wenn in jedem Kurort ein – zwei Beizlein alte Walliser Rezepte aus Grossmutterküche anbieten würden. Sie sind gut, und sie sind nicht teuer. Schaffen wir das Angebot! Ich bin überzeugt: die Nachfrage stellt sich von selber ein.

**Text: Lieselotte Kauertz
Fotos: Thomas Andenmatten**

Toutes les photos de ce reportage ont été réalisées au Relais Walker à Mörel.



Rezepte aus Grossmutterküche

Greschtisuppa

Zutaten: Fett, Vollbrot, Wasser, Salz, Mehl, Roggenbrot, geriebener Käse.

Zubereitung: Das Mehl im Fett braun rösten, mit Wasser ablöschen, würzen und etwa eine halbe Stunde leicht kochen lassen. Brot in Scheiben schneiden und mit dem Käse in den Topf geben. Die Suppe darüber giesen. Servieren.

Poläntaschnitte

Zutaten: Maisgriess, Salzwasser, Eier, Fett, Käse.

Zubereitung: Den Mais am Vorabend zu einem dicken Brei kochen. Gut erkaltet, in etwa zentimeterdicke Scheiben schneiden, im gut verquirlten Ei wenden und im heissen Fett goldgelb backen. Ziegelartig in eine Gratinform einschichten, je zwischen zwei Maisschnitten eine Käsescheibe legen. Im Bratofen erwärmen, bis der Käse geschmolzen ist.

Heiperchoch/Chriesuchoch

Zutaten: Butter, Heidelbeeren/Kirschen, Mehl, Zucker.

Zubereitung: Die Butter schmelzen. Die Heidelbeeren (Kirschen) beifügen, mit Mehl überstreuen, kochen lassen und süssen.

Tatere

Zutaten: Kuchenteig, Weinbeeren, Eier, Milch, Zucker.

Zubereitung: Kuchenblech mit Kuchenteig belegen, eingeweichte Weinbeeren darüber verteilen, mit Eierrguss übergiesen und im Ofen backen.

Hausmacher-Auflauf

Zutaten für 4 Personen: 4 grosse Tomaten, geschält, in Scheiben geschnitten, 4 Pellkartoffeln, geschält, in Scheiben geschnitten, 200 g Reibkäse Gomer jung, 3 dl Béchamel, Pfeffer, Salz und Muskat.

Zubereitung: In einer gebutterten Auflaufform (hohe Gratinplatte) eine Lage Tomaten, eine Lage Kartoffelscheiben, etwas Käse darauf, und wieder mit Tomaten, Kartoffeln und Käse weiterfahren, bis die Form voll ist. Die Béchamel über das Ganze schütten, gut zerlaufen lassen, etwas geriebenen Käse obenauf und im Ofen ca. 30 Minuten brutzeln lassen.

Milchris mit Schpäck

Zutaten: Wasser, Reis, Speck, Nelken, Milch.

Zubereitung: Den Reis in kochendes Wasser rühren, die Nelken und den geschnittenen Speck mitsieden. Kurz vor Fertigkochen die Milch hineingeben.

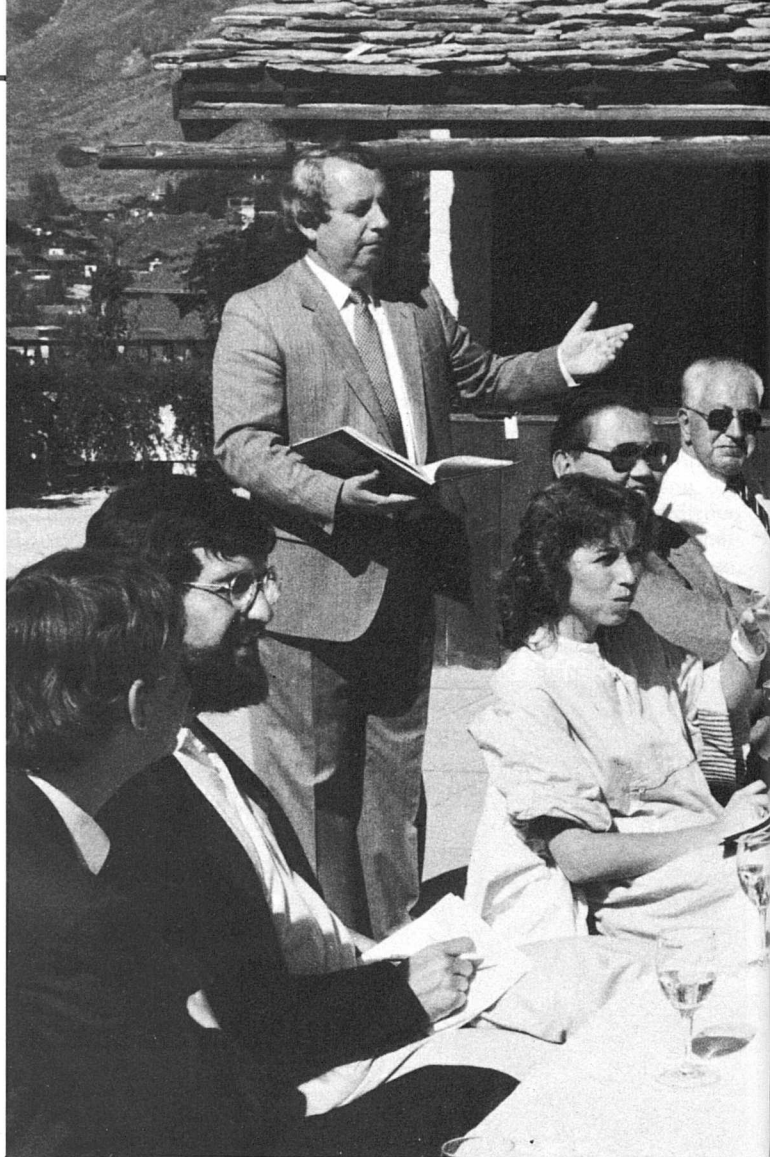
Chäsbraten

Zutaten: Käse, Milch, Pfeffer, Pellkartoffeln, Knoblauchzehe.

Zubereitung: wie ein Fondue. Statt des Weines die Milch zum Käse geben. Die Kartoffeln nicht eintauchen, dafür «das Fondue» alter Walliser Art schöpflöffelweise über die Kartoffeln auf dem Teller tun.

(Rezepte Hermann Zurbriggen)

L'horoscope des gourmets



N'allez pas croire qu'il existe des liens évidents et scientifiquement fondés entre l'astrologie et la gastronomie. Car l'âme de Jacques Montandon vous moquerait gentiment, avec cet humour pétillant dont il ne se départit jamais. Mais ne vous avisez pas davantage de nier des corrélations subtiles entre les mondes stellaires et les nourritures terrestres, car l'habile dialectique et la vaste culture du regretté maître vous confondraient.

Il relève d'ailleurs dans son préambule: «Si, de son côté, l'astrologie cherche à affiner ses précisions et à perfectionner son savoir, le jardinier et le paysan se transmettent depuis des générations les rudiments d'une science qui n'est pas sans rapport avec la première. C'est à la lune montante qu'il faut semer tel légume ou repiquer tel autre. C'est sur le rythme des astres beaucoup plus que sur le calendrier civil que se règle la taille des plantes ou des arbres. Et l'amateur de morilles lui-même guette la pleine lune pour connaître le jour où il aura le maximum de chances de remplir son panier de ces admirables champignons noirs et crevassés.»

Mais basta de finasseries. Montandon a trouvé dans l'astrologie un aimable prétexte à nous donner un dernier livre où il manifeste mieux que jamais son talent créateur en gastronomie, sa connaissance des vins valaisans, ses dons d'écrivain.

Pour chacun des signes du Zodiaque, il propose un vin, des mets, amuse-gueules ou plats savants. Non sans avoir préalablement décrit le caractère et les goûts des personnes nées dans la constellation considérée.

Etes-vous curieux d'astrologie? Montandon vous dit en quelques dizaines de lignes à quoi ressemblent verseaux, poissons, béliers, etc. Et vous instruira aussi bien que des savants bouffis de termes alambiqués sur les caractéristiques de chacun.

Souhaitez-vous pénétrer l'âme des vins valaisans, du païen à l'arvine, de l'humaine blanc au pinot? Montandon sait décrire chacun avec justesse et précision, faire voir la robe, humer le bouquet, goûter les arômes.

Etes-vous curieux de recettes originales réalisées avec les produits du Valais? Vous en trouverez une soixantaine dans

cet ouvrage: certaines proposent des plats rustiques au bon goût paysan; d'autres des mets délicats et fins.

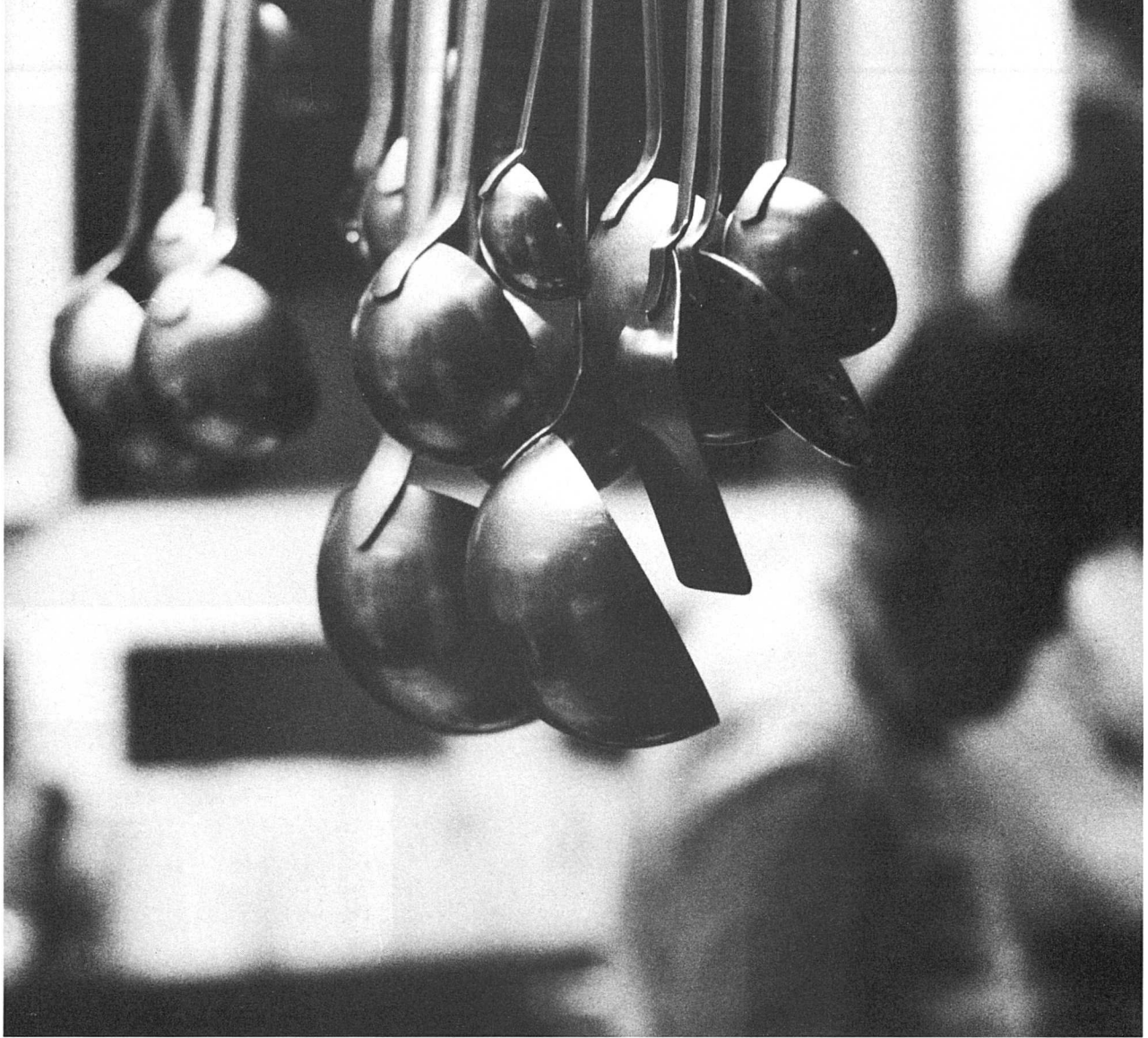
Mais toutes ces préparations sont-elles bien valaisannes? demandera-t-on peut-être. Si l'on entend par là qu'elles appartiendraient toutes à nos traditions, il faudrait répondre que non.

Car Montandon n'a pas fait œuvre de compilation, mais de création. Ses recettes sont valaisannes dans la mesure où elles utilisent des produits valaisans et s'inspirent de nos traditions culinaires.

Au demeurant, n'en va-t-il pas de la cuisine régionale comme du folklore local? S'ils se contentent de ressasser un fonds immuable, ils s'épuisent bientôt. Le patrimoine ne demeure vivant et vivifiant que lorsqu'il s'accroît constamment de nouvelles richesses.

L'ouvrage de Montandon a été coédité par l'OPAV et le Rotten-Verlags. Sa présentation à la presse eut lieu à Verbier. Au Rosalp, plus exactement, car Roland Pierroz avait tenu à commenter les recettes de son illustre collègue.

Texte et photo: Michel Zufferey



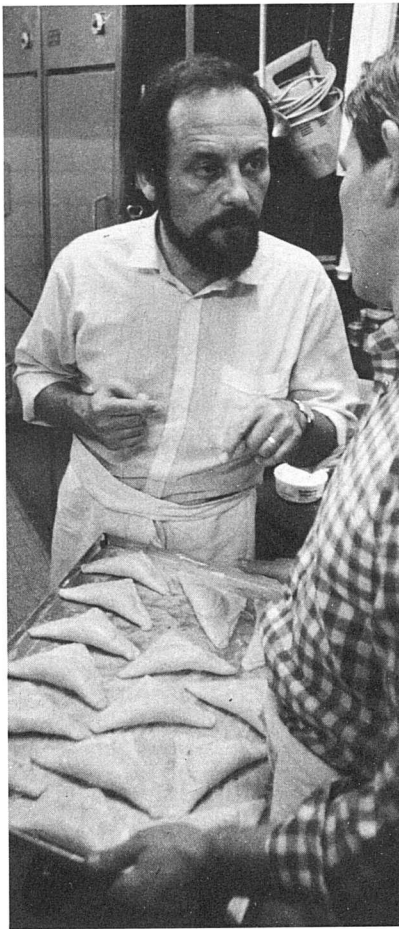
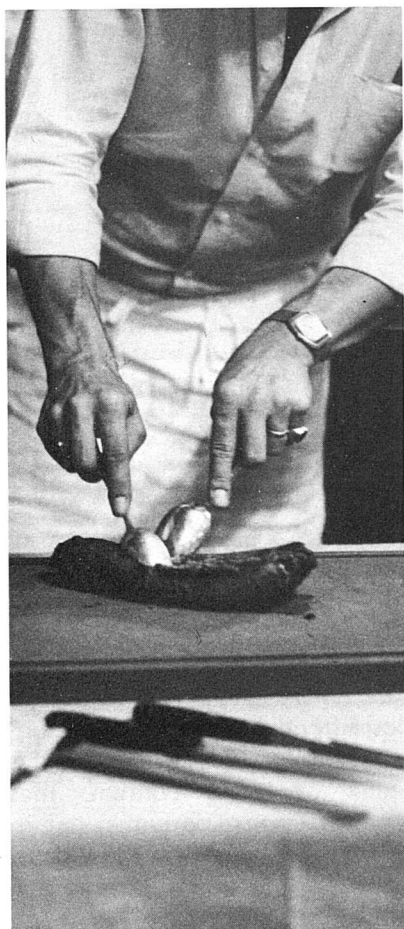
Ces surdoués de la papille:

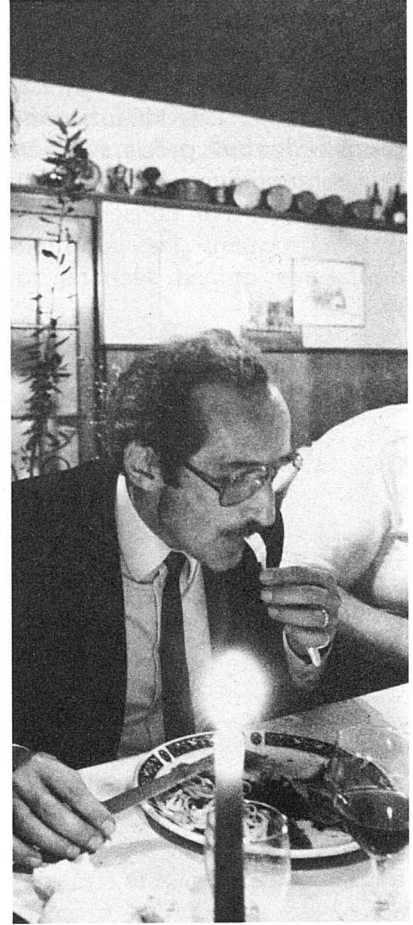
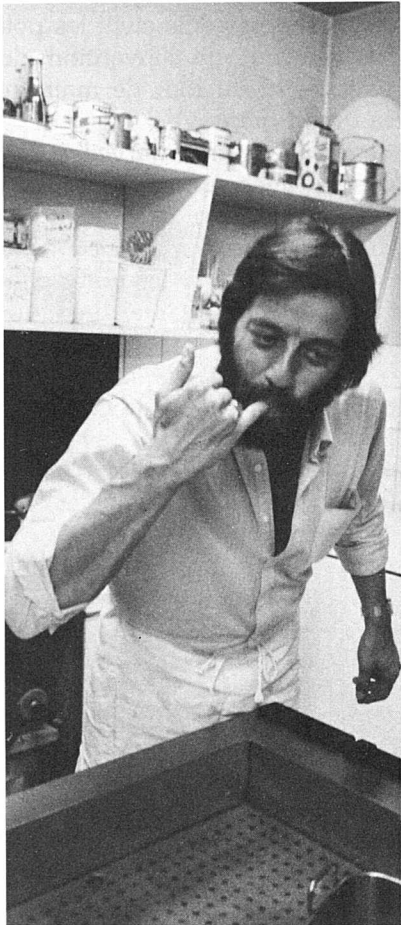
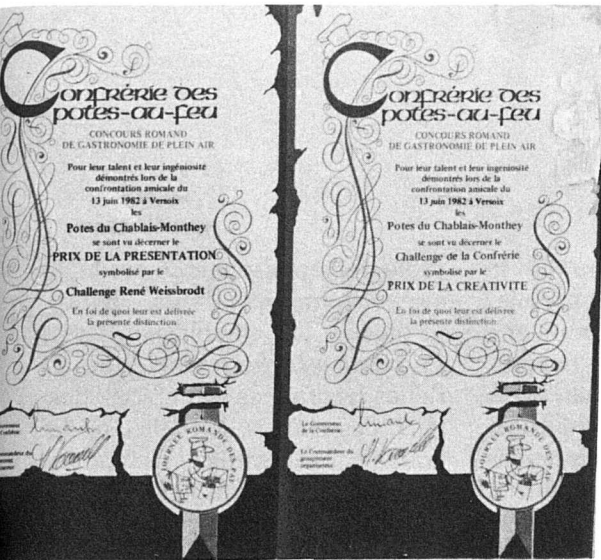
Les Potes-au-feu du Chablais

On a parfois de ces idées préconçues!... Par exemple, dans ma collection personnelle, l'image du cuisinier du dimanche proposant son chef-d'œuvre à l'admiration générale s'assortit invariablement de son pendant moins glorieux: le champ de bataille de la cuisine. Avec un mari bricoleur c'est déjà le carnage, alors vous pensez, avec un cuisinier, sûr, c'est la Bérésina!... Eh bien! je bats ma coulpe: un soir en compagnie des Potes-au-feu a suffi pour flanquer par terre toutes mes préventions. Si

j'en juge par la sérénité des préposés à la superbouffe durant les différentes phases opérationnelles et l'aspect impeccable des lieux après le combat, mes chéries, nous pouvons balancer quand nous le voulons nos tabliers par-dessus les fourneaux.

Cette inavouable suspicion semble d'ailleurs avoir préoccupé la commission des statuts; un article de la charte ne stipule-t-il pas: les responsables du repas sont également chargés de mettre la table, de servir et desservir





les plats et les vins, de laisser la cuisine en état et de ranger la salle à manger. Car il y a une charte! Et contrairement à ce que pourrait penser le commun des mortels, la Confrérie des Potes-au-feu n'est pas une simple réunion de joyeux drilles, amateurs de bonne chère au point de mettre eux-mêmes la main à la pâte, ni une occasion de rencontres prétextes à de solides galimafrées. Non, non, c'est une société bien structurée, possédant ses titres de noblesse, une hiérarchie particulière, un règlement strict, une organisation parfaite, des idéaux communs et des buts précis. A sa tête un commandeur qui fait lui-même partie d'un conseil magistral regroupant les commandeurs des quinze sections romandes.

Mais il est temps que je vous présente la belle équipe du Chablais, fondée il y a quelque six ans, et dont la valeur ne se mesure pas au nombre des années. Sous la houlette – ou la fourchette – de M. Jean-Marie Bourson, commandeur actuel, et suivis dans leur progression par le commandeur-fondateur Pierre-Yves Combe: une douzaine de gais compagnons émanant de milieux professionnels les plus divers: industrie, commerce, finance, bâtiment, génie civil, hôtellerie, etc.; phalange de fins gastronomes soucieux d'approfondir leurs connaissances, d'en apprécier entre amis le bien-fondé, et de se mesurer en joutes fraternelles avec les «potes» des différentes sections romandes. Compétitions annuelles où ils se distinguent, puisque sur cinq challenges, ils en ont remporté quatre.

Ces vaillants chevaliers de la spatule se rencontrent le premier mardi de chaque mois pour une agape soigneusement conçue, élaborée et présentée par trois responsables désignés, le tour-nus étant établi selon un calendrier allant de septembre à mai et proposé une année à l'avance. En règle générale le repas doit comporter une entrée, un plat principal et un dessert.

Un mois avant la date fatidique de l'épreuve, les trois maîtres-queux de circonstance se réunissent aux fins de concevoir un menu qui tiendra compte des possibilités de la saison, de la fantaisie et du savoir-faire de chacun. Le menu établi, les recettes sont présentées au chancelier. Vient ensuite le repas communautaire où, régulièrement un hôte – professionnel ou convive amical – est prié d'émettre son jugement. Ses considérations portent sur les critères suivants: présentation de la table, originalité, qualité gastronomique, présentation des plats, harmonie des mets et des accompagnements, soit le pain et les vins, de même que sur la préparation en cuisine. Et pour couronner le tout, les responsables feront leur autocritique. Sans indulgence! et croyez-moi, on «pinaille» jusque dans les plus petits détails.

Tout cela semble un brin sévère sur le papier, mais reflète assez mal la réalité: la fête aux fourneaux et la liesse de la dégustation d'un repas fin entre amis et connaisseurs. Aussi passerai-je vivement de l'abstrait à l'hyper-réalisme en vous en brossant le tableau. D'abord, le menu du jour (prière de ne pas saliver à la lecture): feuilleté de crabe,

râble de lièvre sauce poivrade et ses accompagnements, poires «Potes-au-feu Chablais».

En cuisine, communiant dans les riches fragrances des épices, des vins, des sauces, les officiers de bouche s'activent. Détendus, sans la moindre agressivité, et n'empruntant au répertoire des jurons que ce qu'il faut pour donner un ton professionnel à l'ambiance. Le feuilleté de crabe est l'affaire du chimiste, le râble de lièvre et son cortège celle d'un ingénieur en génie civil; les poires relèvent de l'invention du pâtissier et du tour de main de sa grand-mère.

Le résultat: une merveille. Dégustée avec un recueillement sans ostentation, et glissant miraculeusement sur le velours des vins choisis. Pour les hôtes d'un soir, la critique était ardue et les commentaires négatifs semblaient incongrus. Même si, selon certains, le feuilleté était quelque peu trapu, le lièvre avait un tantinet souffert d'un feu trop vif. Mais les plus pointilleux étaient sans aucun doute les auteurs, qui allèrent jusqu'à traquer quelques malheureuses graines de framboises dans le coulis somptueux où trônaient, exquis et translucides, les fameuses poires.

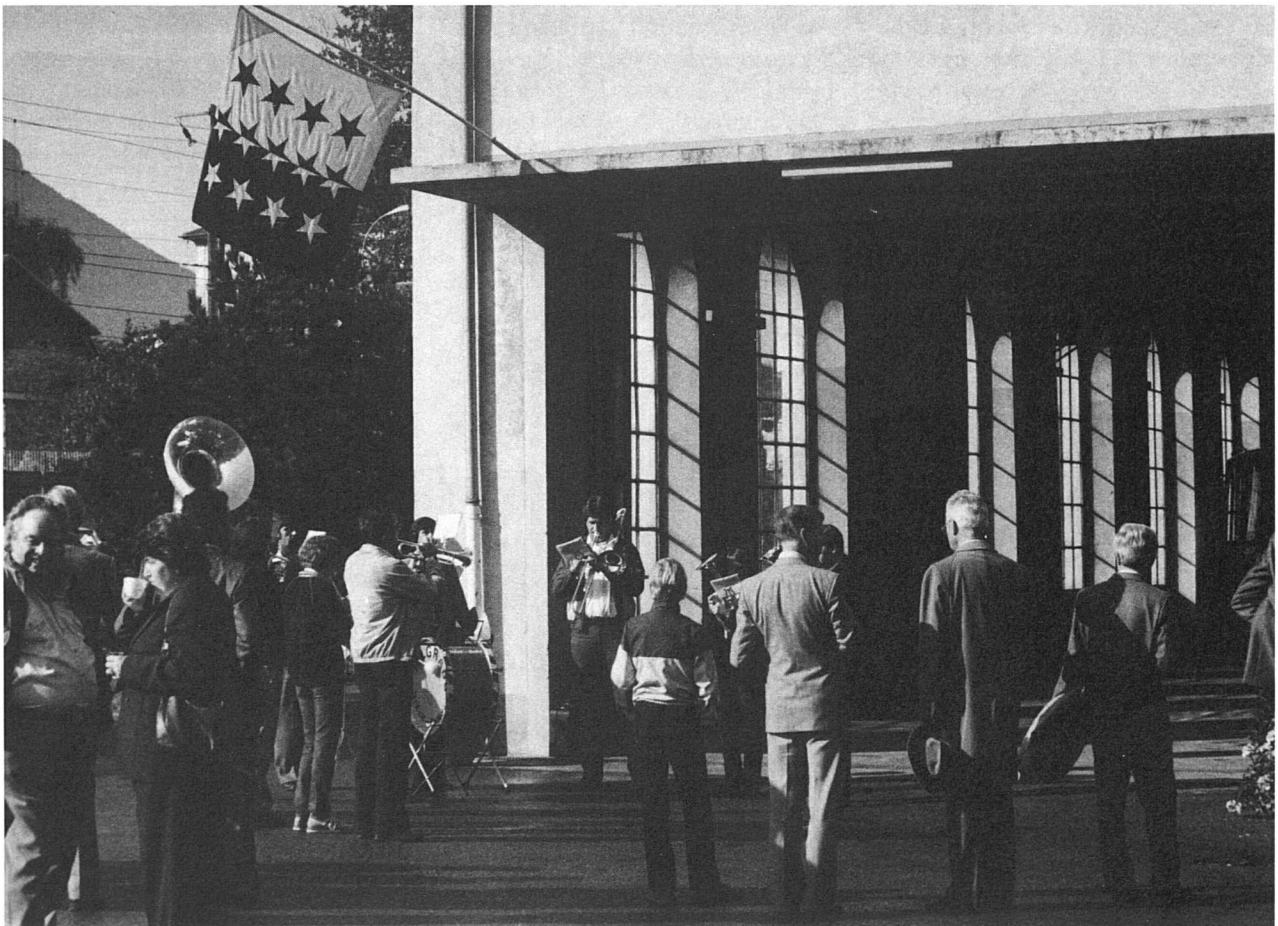
Chapeau!... Une telle démonstration caractérise bien le souci de perfectionnisme des Potes-au-feu du Chablais et laisse bien augurer de leur avenir. Et puisque la naissance d'autres sections en Valais semble le souhait le plus cher de la confrérie, préparons la carte de vœux de *Treize Etoiles* pour de joyeux baptêmes.

Texte: Solange Bréganti
Photos: Oswald Ruppen,
Camille Cottagnoud

St. Lorenz Das Fest

Als am 15. Oktober 1983 die Leuk-Leukerbad-Bahn (LLB) zu ihrem 75-jährigen Jubiläum einlud, war folgendes zu bedenken: es handelte sich nicht um ein Jubiläum der Bahn sondern der Verkehrsbetriebe. Noch präziser: um ein 3-Generationen-Jubiläum, das der Gründung der Aktiengesellschaft für Verkehrsbetriebe Leuk, Leukerbad und Umgebung galt, die am 31. März 1908 ins Leben gerufen worden war. Sie bezeichnete sich als «Compagnie du chemin de fer électrique de Loèche-les-Bains». – Das Kind, das diese Gesellschaft gebar, die Bahn, hat inzwischen – ehe sie zu vergeisen

drohte – einen Energieantriebs-Wechsel vorgenommen. Sie stieg von elektrischer Energie auf Diesel um, verliess das extra für sie geschaffene Trasse, liess das Zahnrad hinter sich und steuerte nach fast 60-jährigem Dasein in eine neue Karriere auf Gummirädern. Die Verkehrsbetriebe Leuk-Leukerbad und Umgebung haben ihren Radius bedeutend erweitert und die ursprüngliche und von den Gründern beabsichtigte Aufgabe, «Verkehrsverbindungen zu schaffen», vermehrt beachtet. Brach einstens an einem 3. Juli 1915 für die Orte Susten, Leuk-Stadt, Rumeling, Inden und Leu-



kerbad ein neues Zeitalter an, so haben heute auch die Gemeinden Guttet-Feschel, Bratsch-Erschmatt, Turtmann-Ergisch, Susten-Agarn, Leukerbad-Flaschen-Albinen dank neuem Tunnel und Varen-Salgesch-Siders via Weinstrasse dank LLB eine zeitgemässe Verbindung. Kommt hinzu, dass die LLB in der Sonnenstadt Siders den innerstädtischen Busverkehr betreibt. Das alles wurde 1967 in die Wege geleitet, nachdem am 27. Mai 1967 die Bahn ihre letzte Fahrt hinter sich brachte.

Was für Projekte waren dieser Bahn einst vorausgegangen!

Wie kühn waren die Vorstellungen der Ingenieure und Projektverfasser gewesen und wie geneigt zeigten sich die Regierungen der Kantone Bern und Wallis, die nötigen Konzessionen zu erteilen!

Kuriosum: Mit aller Überzeugung glaubten die Herren Bucher, Bucher-Durrer und Flotron 1897 nicht an den (bereits konzessionierten) Bau einer Lötschbergbahn, wohl aber an den Ausbau der Simplonlinie ab Brig weiter nach Italien. Sie wollten mit ihrem Projekt einer elektrischen Eisenbahn von Spiez über die Gemmi nach Leukerbad und weiter nach Inden und Leuk-Susten die Verbindung zu dieser

Simplonlinie herstellen und gleichzeitig zwei Kantone gegeneinander öffnen. Technikertäume... ähnlich denen über den Grossen Aletschgletscher oder in die Matterhornregion. Eisenbahn-Euphorie beherrschte die Gemüter, ehe sie der Automobil-Euphorie Platz machte, an der wir heute noch (im wahrsten Sinne des Wortes) leiden.

Der 15. Oktober 1983 war ein Festtag! Er glich streckenweise demjenigen des 3. Juli 1915, an dem die elektrische Bahn der LLB eingeweiht wurde und über den sich die Lokalpresse damals äusserst blumig ausliess... Empfang in Susten, wo sich heute der Busbahnhof der LLB befindet, mit heisser Suppe und Musikklängen. Weiterfahrt im «Oldtimer» und «Newtimer» nach Inden, wo der Wein schon gekühlt war im Schatten des ehemaligen Bahnhofchens. Ankunft in Leukerbad, dem die Jahre eine steile touristische Karriere «dank besserer Verbindung» (selbstredend auch dank ausgebauten Angeboten) beschert hatten. Auf dem Dorfplatz ein Objekt, der Einsegnung durch eine pfarrherrliche Trinität harrend, was schon bestand, als die Bahn ihre erste Fahrt machte, aber seiner Bestimmung bereits verlustig gegangen war, als sie das letzte

Mal in den Badner Bahnhof einlief: das alte Thermalbad St. Lorenz.

Auch ihm galt die Feier. Heute ist St. Lorenz ein schmuck herausgeputztes, innen vollständig erneuertes Gebäude mit Original-Fassade. Seine neue Aufgabe lautet: Kulturzentrum. Ausstellungen, kleine Konzerte, Empfänge, Seminarien sollen sich hier abwickeln. Zum Auftakt prangte Nostalgisches an den weissen Wänden unter vielerzigen Kristallüstern. Es zeigte die Bahn-Zeit von einst unter Gegenüberstellung heutiger Realität.

Der Rahmen des Jubiläums beinhaltete Musik, Gesang, Reden und Bankett – wie 1915. Auch die Rednerschaft glich der von anno dazumal. Denn wo Jubiläen gefeiert werden, kommen Gruss- und Dankadressen von Direktion, Gemeinde(n), Verkehrsverein, Verwaltungsrat, Staatsrat und bundesrätlicher Vertretung. Dass sich dabei die Ansprachen auch mit der Zukunft befassen, versteht sich. Die Kraftwerke Dala als ursprünglicher Energielieferant für die Bahn werden sie demnächst zu bestehen haben.



La polenta de chez Cathy

Croyez-vous que l'on trouve encore cela dans le pays: une vraie polenta, comme on en mangeait autrefois? une polenta cuite dans un chaudron, sur un petit feu de bois? une polenta que l'on remue régulièrement durant deux ou trois heures?

Promis, juré, craché, si ça existe, on doit y aller voir. En finissant le dernier des trois décis qui ont stimulé la discussion, on se donne rendez-vous pour le lendemain.

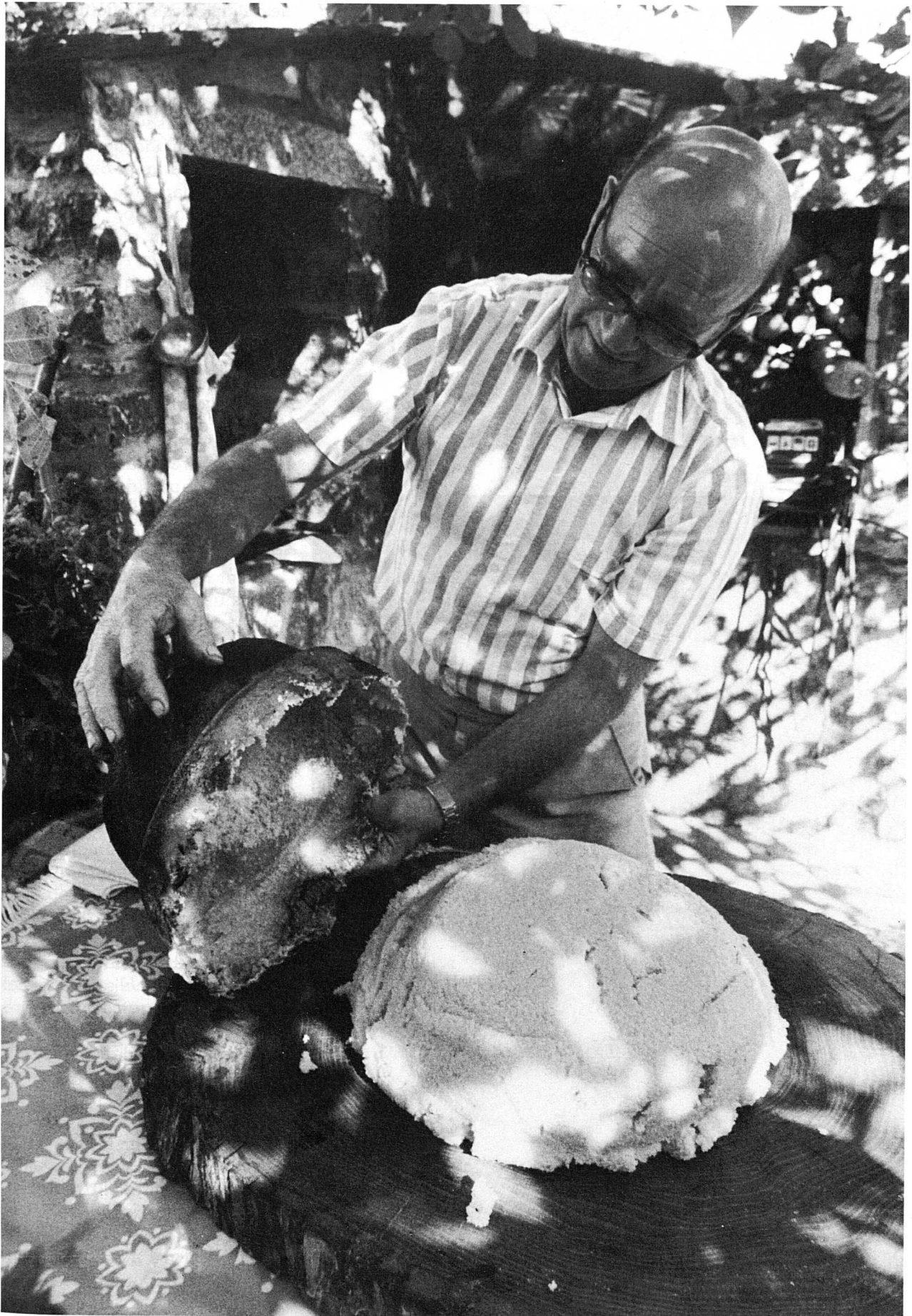
A Grône, on prend la route qui monte vers Loye dans une pente assez rude. Quelques vignes se sont implantées sur les méplats du coteau. Le reste du terrain est occupé par la végétation spontanée.

Beaucoup de bouleaux, d'acacias, de noisetiers, de vernes, et quelques cerisiers sauvages. Et puis, à mesure que l'on monte, voilà des pins sylvestres et des mélèzes.

Les premières morsures du gel sont évidentes, malgré la douceur de l'air. On le voit aux feuillages alanguis et jaunissants des arbres les plus fragiles, aux roussissures qui attirent le regard sur les cerisiers.

La lumière oblique de cette fin d'octobre restitue au paysage un volume étonnant et projette sur







le ciel pâle des silhouettes aiguës. La crête des Alpes bernoises est tranchante, on y distingue chaque accident.

Soudain la pente s'adoucit, et la route traverse une terrasse agréablement inclinée. On pénètre dans les champs d'abricotiers, on entre dans un hameau de chalets.

Encore un peu plus haut, et le chemin se divise. A droite, on va à Nax, à gauche on se dirige vers Itravers.

Itravers, quelques maisons au terminus de la route – jusqu'à l'ouverture prochaine de la liaison avec le village de Vercorin et la vallée d'Anniviers.

Sur une forte bâtisse du XVIII^e qui a dû être agrandie et restaurée par étapes, deux enseignes superposées: «Chez Sylvain» et «Café des Promeneurs».

Pourquoi ces deux noms? En servant le fendant, Cathy explique: quand mon père a créé le bistrot, il l'a appelé «Chez Sylvain». C'était en 1953.

Il y venait surtout des promeneurs: quelques touristes, ceux qui allaient aux champignons, ceux qui faisaient du bois pour l'hiver, et aussi les gens de Grône sur le chemin des mayens.

Au lieu de dire: chez Sylvain, on disait couramment: au café des promeneurs. Pour finir, mes parents ont adopté cette appellation.

De toutes manières, dit le père en rigolant, maintenant, on devrait dire: chez Cathy; c'est elle qui a repris l'établissement. Cathy esquisse un demi-sourire. Oui, c'est elle, la patronne, elle a fait son cours de cafetier, elle a vingt et un ans.

Mais Sylvain brasse quand même la polenta, tandis que sa femme fait sauter le lapin dans la poêle, à la cuisine.

N'est-ce pas un défi d'ouvrir un café dans un endroit aussi écarté? Bof! remarque Sylvain. En 1953, il n'y avait aucun bistrot, ni à Loye, ni à Erdesson, ni à Daillet, ni ici. Et la population

résidente était plus nombreuse qu'aujourd'hui. Il y avait alors une école avec deux classes.

La maman ajoute: nous, de toutes manières, on vivait ici à l'année, on travaillait la campagne, on élevait du bétail. Alors, le café, c'était un à-côté, ça ne nous pesait pas.

Depuis un bon moment, nous vidons carafon sur carafon de blanc, et l'on ne sait plus trop quoi, de l'air ou du vin, stimule les appétits et la conversation.

Dieu merci! voilà l'entrée: un quartier de jambon, du pain de seigle, des rouelles d'oignon. Quelqu'un tranche le jambon. Quel parfum!

On le prépare nous-mêmes, explique Sylvain, on a conservé la salaison d'autrefois. Et puis, on fume légèrement les pièces, juste pour relever le goût.

Quand la polenta arrive sur la table, les gourmandises sont exacerbées à point par l'entrée. Une polenta préparée avec de la farine grossière, consistante et savoureuse.

Un grand bol de crème légèrement battue l'accompagne. Pour donner de l'onctuosité, de la souplesse au maïs. C'est original et délicieux.

Ça permet de servir le lapin avec une sauce courte et relevée. De sorte que l'on déguste simultanément la saveur de la polenta et celle de la viande.

Voilà le chic, l'authenticité, la qualité de ce repas paysan. A la fois robuste et délicat, bien parfumé, mais avec des arômes distincts et harmonieux.

Rien à voir avec ces brouets de maïs allongés de sauces épaisses et brunâtres que l'on vous sert ici et là en annonçant un plat local.

On disserte là-dessus en dégustant des beurrées, du raisin, des pommes du verger. Cathy est bien contente qu'on soit content. Salut! on reviendra.

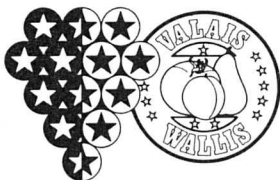


Texte: Armand Dullin
Photos: Oswald Ruppen,
Camille Cottagnoud

Opération terroir

D'entente avec l'Office de propagande en faveur de l'agriculture valaisanne (OPAV), et sur la base d'une convention liant ledit office aux restaurateurs et hôteliers du canton, ces derniers s'engagent à mieux faire valoir les produits du terroir.

Désormais, sur toutes les tables des établissements où figure le panonceau reproduit ici, l'hôte de passage, le vacan-



cier pourra y consommer tout au long de l'année des légumes et des fruits frais de saison, comme il pourra y déguster les spécialités vinifères de nos coteaux, les alcools distillés chez nous, sans oublier les produits carnés, les fromages et autres pains de seigle. Et dans sa chambre, tout nouvel hôte trouvera un savoureux fruit du verger.

Cette initiative, tout en favorisant l'écoulement de la production valaisanne, a également le mérite de mieux faire connaître et apprécier des mets typiques du terroir à ceux qui recherchent justement le dépaysement intégral... jusque sur leur table.

Autoroute, routes...

Les voies de communication, un des gros problèmes de notre temps. Le Valais, bouclé dans ses montagnes, en a pâti et en pâtit encore. Pourtant, la grande transversale N9 progresse peu à peu en direction de l'est. Bientôt Sion sera atteint.

D'autres réalisations, telles la T21 de Saint-Gingolph à Villeneuve, la N6 à travers le Rawyl (!), l'amélioration de la A509 de Gampel à Goppenstein et de celle du Nufenen vers le Tessin attendent leur heure. Il y en a encore d'autres, qui font languir les usagers. Mais patience et longueur de temps...

Bien qu'ouverte à la circulation depuis 1982 déjà, une liaison routière a été inaugurée officiellement à la mi-août dans le Matternal (vallée de Saint-Nicolas). Il s'agit du tronçon Stalden-Embd, empruntant en partie celui conduisant à Törbel. Ainsi, le petit village agrippé aux pentes de l'Augstbordhorn et dominant Kalpetran et le chemin de fer Viège-Zermatt va-t-il sortir de son isolement et connaître un nouvel essor touristique.

On est en train d'améliorer la route reliant Drône/Savièse à Grimsuat/Ayent. Le revêtement bitumineux est posé, côté Ayent, sur 1200 mètres. Reste

Nouvelles du tourisme valaisan

encore le plus délicat à faire: la consolidation du tronçon saviésan, plus friable, et la construction d'un pont enjambant la Sionne.

Les travaux terminés, ce sera un bel itinéraire en corniche qu'on pourra emprunter sur la rive droite du Rhône, entre Conthey et Salquenen, sans devoir toucher la plaine.

Les élèves fondeurs ne pourront que se louer de l'enseignement dispensé par les spécialistes diplômés du pas glissé.

Ils ont fait connaître le Valais

A l'égal des plus illustres personnages qui ont porté au loin l'image du Valais, dans les domaines les plus divers, les chiens du Saint-Bernard ont rendu célè-



La croix érigée au sommet du Scex-des-Granges, le guide Robert Coquoz (à gauche), Edith et Jacques Bochatay de l'AVTP.

...et sentiers

Les Sociétés de développement de Salvan et Les Marécottes et celle de la télécabine de La Creusaz, ainsi que la commune de Salvan, ont créé un nouveau sentier pédestre reliant les stations précitées au vallon de Van. Tracé et aménagé par le guide Robert Coquoz, il s'élève jusqu'au Scex-des-Granges (2084 m) – point de vue panoramique extraordinaire sur les chaînes des Alpes valaisannes, bernoises et vaudoises, sur les massifs du Trient et du Mont-Blanc et sur la vallée du Rhône jusqu'au Léman – pour redescendre sur Van ou le col de la Matze.

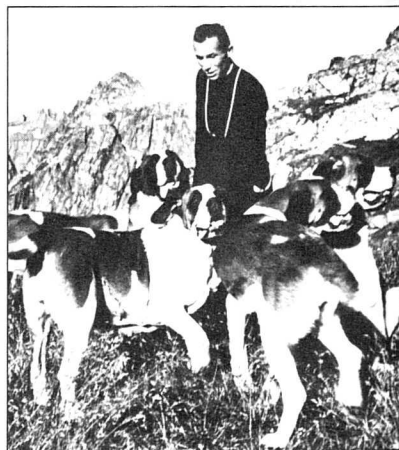
Balisé, assuré par des mains courantes aux endroits délicats, ce sentier offre aux marcheurs un parcours aérien d'un grand intérêt.

A bonne école

Le Conseil d'Etat valaisan a rendu obligatoire la possession d'un diplôme spécial pour tous ceux qui veulent enseigner désormais le ski de fond ou le ski nordique dans le canton. Ce diplôme pourra être délivré par l'Etat dans le cadre des cours donnés en vertu de la loi sur les guides de montagne et les professeurs de ski ou être délivré par un autre organisme.

bres dans le monde entier l'hospice du Mont-Joux et les chanoines qui en assurent la pérennité. L'histoire et la légende se partagent les hauts faits des moines hospitaliers et de leurs Barry's arrachant à la mort tant de pèlerins égarés dans la tourmente ou épuisés. Ils ont été les pionniers avant la lettre d'une forme de tourisme où, la charité mise à part, l'accueil était et est encore la vertu première.

Texte: Amand Bochatay
Photos: Cretton, Miéville



Situé au cœur d'un cirque de glaciers, entouré de sommets de plus de 4000 mètres (les Mischabel), le village de Saas-Fee réserve ses charmes aux touristes amateurs de paysages glaciers ou de ski d'été.



Walliser Tourismus in Schlagzeilen

Überfluss

«Trinkt, o Augen, was die Wimper hält, von dem gold'nen Überfluss der Welt», klingt es bei Gottfried Keller. Angesichts der – wie es nach Mitte Oktober tönte – riesigen Weinernte 1983, die alle Schätzungen weit übertrifft, muss man freilich nicht die Wimpern zu Hilfe nehmen sondern einfach Durst haben, Feste feiern, dem edlen Saft besonders zusprechen aus Respekt, dass er uns in einer solchen Fülle beschert wurde. Anders als bei der «Milchschwemme» ist hier nicht der Mensch sondern die Natur verantwortlich, die es gut mit uns meinte. Ein grosses ABER drängt sich jedoch auf bei dem Bemühen, des Überflusses Herr zu werden. Da kann man nur empfehlen: «Mögen sie doch tüchtig saufen/aber dann nach Hause laufen/und sich nicht ans Steuer setzen/dafür ihre Sohlen wetzen.»

Grächen baut

Jeder schöne Herbsttag ist für den Kurort Grächen im Mattertal Geld wert. Je länger das Wetter hält, umso weiter kommt die Touristik-AG mit dem Bau der neuen Gondelbahn aufs Seetalhorn voran, mit der im Juli begonnen wurde. Sie erschliesst das für die Station wichtige neue Skigebiet und bringt das Verhältnis Anzahl Betten-Beförderungskapazität ins Gleichgewicht. Siebzehn Masten sind zwischen Höhe 1620 und 2870 m zu setzen und ragen alle über den Wald hinaus. Entgegen der Meldung der SVZ steht das neue Skigebiet noch nicht an Weihnachten 1983 zur Verfügung sondern erst gegen Ende der Wintersaison, nämlich – wenn alles gut geht – an Ostern 1984.

Neuerscheinungen

Mit je zwei Neuerscheinungen auf kulinarischem und poetischem Gebiet sowie zweien auf künstlerischem wurde im Wallis an der Schwelle des Herbstes aufgewartet. Die kulinarischen befassen sich mit dem Essen und dem Wein. Im Rotten-Verlags im Visp/Brig erschien «Horoskop für Feinschmecker» – eine originelle Darstellung von Rezepten und Weinen im Zeichnen der Tierkreise. Die OPAV präsentierte dieses Büchlein in

Verbier. Bei der «Hausdruckerei von 13 Etoiles» – dem Verlag Pillet in Martigny – erschien das erste der vom Schweizerischen Wirteverband lancierten Bücher mit dem Titel «Tour de Suisse des vins». Der Herausgeber stellte es im Hause Orsat vor. Die Autoren der Bücher sind Jacques Montandon (Horoskop), Fachleute der landw. Schule in Chateaufort im Verein mit Maurice Zermatten für das Wallis-Weinbuch. Zwei Oberwalliser Mundartdichter beglückten ihr Publikum mit Poesie. Der dieses Jahr 70-jährige Ludwig Imesch nannte sein im Rotten-Verlags erschienenenes neuestes Büchlein «Rick äs bitzji nechär» – Gedichte in Oberwalliser Mundart. Der Zermatter Hannes Taugwalder fügte seinem Oeuvre im Eigenverlag ein weiteres Büchlein hinzu mit dem kurzen Titel «Dei ich äbe» – Gedichte, Aphorismen und Prosa mit Federzeichnungen von Silvano. Gedichte und Zeichnungen prägen auch das gemeinsame Werk von Paul Gisi, Gedichte und Edelbert Bregy, Zeichnungen. Es trägt den Titel «Der grünäugige Laternenfisch» und entführt den lesenden Betrachter in eine fantastische Wort-Welt voller Anspielungen auf die Realität, während Bregy's Zeichnungen ein eigenständiges Leben führen und doch auf eine besondere Art eine Brücke schlagen zur Aussage von Paul Gisi. Der Oberwalliser Bregy hat in Gisi einen Partner gefunden, mit dem er bereits das dritte kleine Werk im Verlag «Haus Mühlen» in St. Gallen erschienen liess. Ein Fotobuch mit einführendem Text und Legenden über eine spezielle Walliser Eigenart, ist das im Rotten-Verlags und bei des Editions Payot in Lausanne erschienene Buch «Kuhkämpfe im Wallis». Der Fotograf Bernard Dubuis, der Journalist Luzius Theler (Jacques Bornet auf französisch) schufen einen Band voller Eindrücklichkeit von des Wallisers liebstem Hobby.

Theater

Das ganze Reben-Wallis ist im Herbst ein «fröhlicher Weinberg». Der von 1958-1977 in Saas-Fee lebende und auch dort begrabene Dichter Carl Zuckmayer schrieb ein heiteres Theaterstück, das «Der fröhliche Weinberg» heisst.

Damit begründete er seinen Ruhm als Theaterdichter. Das Stück wurde nun zum Erstling des neugegründeten Siderser Theatervereins unter der Regie von Sekundarlehrer Raoul Schnydrig. Aus dem urchigen (und für Walliser Zungen) schwierigen «Määnzer Dialekt» wurde zwar Schriftsprache, doch der Eindruck war nachhaltig. Am 12. November gastierten die Laienspieler auch in Saas-Fee, wo heute noch Carl Zuckmayers Witwe Alice von Herdan lebt.

25 Jahre alt

Als Bellwald auf der Sonnenterrasse des Goms vor 25 Jahren einen Verkehrsverein ins Leben rief, war seine touristische Entwicklung nicht abzusehen. Während 1970 – zwei Jahre nach der Gründung – 450 Fremdenbetten existierten, sind es heute deren 2800. Verbucht wurden 1982 156 000 Logiernächte. Bellwald rangiert in der Liste der Kurorte nach Kurtaxenaufkommen an 26. Stelle von insgesamt 113. Die Investitionen der PUMAG (Pro Unter- und Mittलगoms AG.) in der weissen Infrastruktur von Bellwald haben das Ihre dazu beigetragen, den Aufschwung herbeizuführen. Der Tourismus ist heute für Bellwald ein tragfähiger Wirtschaftszweig des ehemaligen reinen Bauerndorfes.

Handwechsel-«Bombe»

Art Furrer, der Hotelier von Riederalp und Brig, hat durch die von ihm kontrollierte Art Furrer-Immobilien AG das Hotel Alpenrose von Hotelier Emil Cathrein, ebenfalls Riederalp, gekauft. Er erweiterte damit sein Bettenangebot auf Riederalp auf 370. Das Hotel Alpenrose befand sich während rund 60 Jahren im Besitz der Familie Cathrein, die es zu einem 4 Sterne-Hotel mit Stammkundschaft ausbaute. Der Verkauf/Kauf stellte eine echte Überraschung dar. Unter neuer Führung und mit Gerant Heini Blumer wird das Hotel Alpenrose auf die Wintersaison 83/84 hin – es hat 70 Betten – mit dem eingeführten Personal des bisherigen Besitzers wiedereröffnet.

Fernsehkulisse Visperterminen

Für den Roman «Rassentrennung» von C.F. Ramuz, der um 1860, spielt, fiel Visperterminen die Ehre zu, Drehort zu sein. Vom 25. Oktober bis 23. November wurde hier ein anderthalbstündiger Fernsehfilm gedreht, mit dem Ramuz-Roman als Vorlage. Einheimische waren die Statisten, das Dorf und darin teilweise Nachgebautes die Kulisse. Der Film kommt im Westschweizer Fernsehen zur Ausstrahlung.

Lieselotte Kauertz

Le bloc-notes de Pascal Thurre

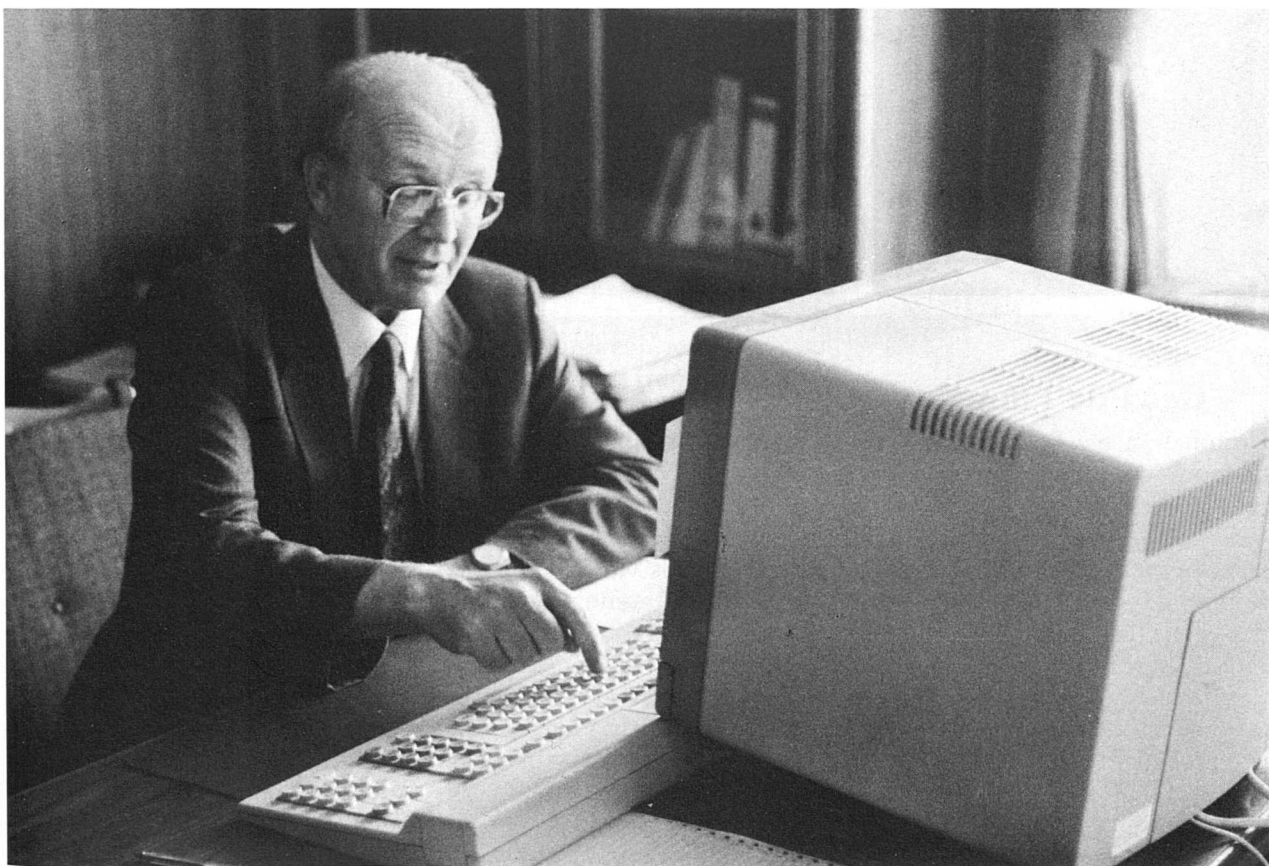
Quelle actualité turbulente que celle de ces dernières semaines! Elections et vendanges tout d'abord qui nous sont tombées dessus de tout le poids de leurs surprises.

«Tout est rentré dans l'ordre» clame le PDC au lendemain du scrutin de ballottage en comptant les 15 000 voix qui séparent ses deux élus au Conseil des Etats, Guy Genoud et Daniel Lauber, de Gabrielle Nanchen, la trouble-fête.

«Un vent nouveau a soufflé. Un autre Valais est en train de naître», enchaînent les minoritaires, persuadés que le jour viendra où ils auront leur place à la chambre ensoleillée des cantons.

Une chose est sûre: les Valaisans ne se sont pas ennuyés au long de ces deux dimanches électoraux. On vit même le président du PDC prétendre que dans ce pays «on aime le ballottage... comme on aime les combats de reines!» L'électronique qui vient d'être installée à l'Etat a permis au chancelier Gaston Moulin (notre photo), de passer avec la rapidité de l'éclair par tous les états d'âme possibles et imaginables.

En résumé, deux nouveaux visages représenteront le Valais à Berne: Daniel Lauber, président de Zermatt, pour le Conseil aux Etats et Paul Schmidhalter pour le Conseil national. A part cela, c'est le statu quo sur toute la ligne puisque l'on trouve deux PDC aux Etats tandis que la répartition au national demeure la même: quatre PDC, deux radicaux et une socialiste. On le voit: un peuple heureux sans doute puisqu'il est sans histoire ou presque!

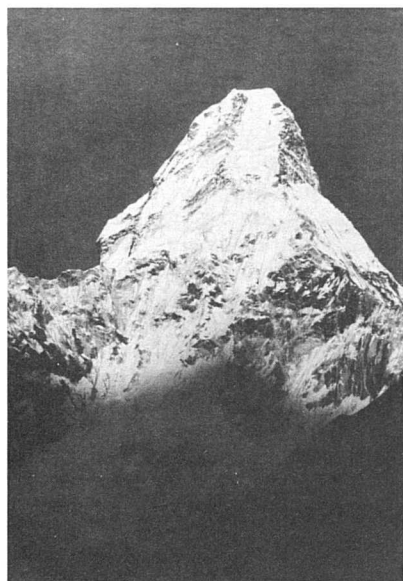
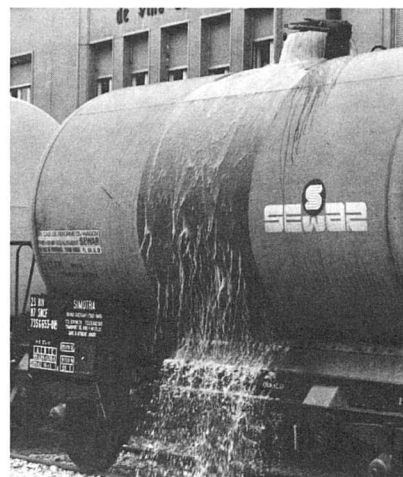


Çà déborde

Ceux qui n'ont pas fièvre allure ces jours, ce sont les pronostiqueurs qui nous avaient annoncé 54 millions de litres de vin cette année. Tous les chiffres ont été enfoncés et comment...

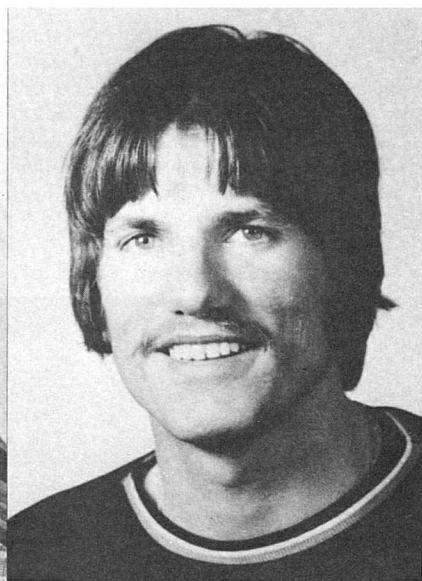
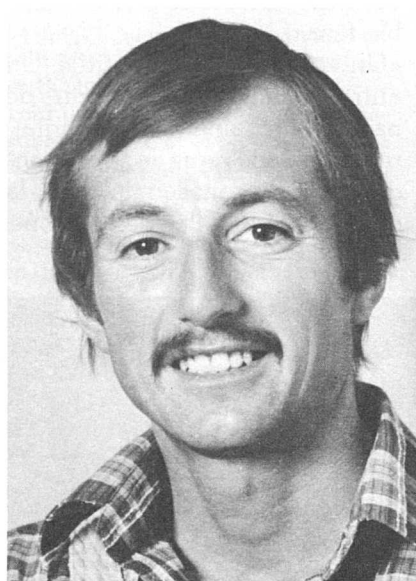
Çà déborde de partout. Et pourtant malgré cette abondance, la qualité, elle aussi, a surpris tout le monde. Les Valaisans n'auront pas à rougir de ce 83.

Et dire qu'après la récolte record de 82 (68 millions de litres), on nous racontait que la vigne fatiguée allait se mettre au vert. Rien n'est plus insaisissables, plus déroutants que les caprices de la nature. Puissent les prix auxquels nos vignerons ont droit se maintenir car qui sait si l'on ne va au devant d'années moins généreuses, comme cela s'est vu tant de fois dans le passé. Par bonheur dôle et fendant se conservent mieux que tomates et golden.



Ceux de l'Himalaya

Comme s'il n'y avait pas assez de montagnes chez nous... Il faut qu'ils aillent encore grimper ailleurs, dit le bon sens populaire en apprenant les drames qui ont frappé les expéditions valaisannes dans l'Himalaya. Mais les montagnards, les vrais, comprennent cette soif de nouveautés, cette soif d'absolu qui agite les guides et alpinistes de ce pays. Après avoir conquis la plupart de quatre-mille qui les entourent comment les Bertho-



let, les Mayor, les Fauchère, les Bumann, pourraient résister à l'appel des 8000?

Cet Ama Dablam (6856 m) que nous voyons ici n'a-t-il pas autant de pouvoir, autant de fascination que le Cervin sur les enfants de nos vallées? C'est là que Guido Bumann, 31 ans, fils de Hubert, président de l'Union Valaisanne du tourisme, ancien président du Grand Conseil, connut le tragique destin que l'on sait. Pendant ce temps, deux autres guides valaisans, les Bagnards Marco Bruchez et Vincent May triomphaient dans

cette même chaîne himalayenne du Kangchenjunga à 8586 m. L'aventure était au rendez-vous sur le chemin du retour puisque la tempête de neige déchiqueta les tentes de l'équipe. Deux des membres furent acheminés d'urgence sur Katmandou par hélicoptère souffrant de gelures diverses.

Et pourtant, oui pourtant, voici qu'on nous annonce déjà que d'autres Valaisans sont prêts à repartir de plus belle sur le toit du monde. Comme s'ils avaient des comptes à régler avec la «montagne sacrée».

Fleurs et kilowatts

Double fête à Sierre dans l'automne féérique que nous avons vécu: les floralies bien sûr et les 75 ans des Services industriels. Quel succès! Plus de dix mille personnes célébrèrent l'événement sous le signe de l'eau, de la lumière et de la fleur. Le public allait d'enchantement en enchantement en parcourant cette grande salle de l'Hôtel de ville où le réverbère disputait l'attention au chrysanthème et la vieille cuisinière anniviarde au bonsaï japonais ou chinois. Sierre a prouvé qu'elle n'était plus seulement la capitale du soleil mais aussi de la fleur. Il est vrai que l'un ne va pas sans l'autre.



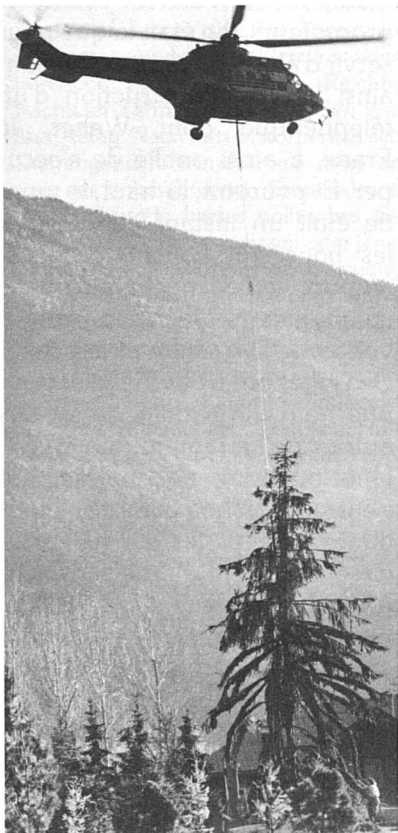
nes vertes des piscines de Brigerbad. Tout cela s'est terminé par le voyage aérien, par-dessus la Gemmi, d'un pin géant de trois tonnes, mesurant douze mètres de haut qui franchit la barrière des Alpes sous le ventre d'un Super-Puma. Vision surprenante!

Opération «nature» également du côté de Ferret où, avec l'aide des hommes d'Air-Glaciers, on décida de ratisser toute une région souillée par des promeneurs inconscients ou imbéciles. Des volontaires emplirent des sacs entiers de bouteilles, papiers gras et boîtes de toute sorte pour les ramener dans la vallée. Quel dommage qu'on n'ait pas pu déposer tout ça devant la porte

des appartements de ceux-là qui ne cessent de prendre la nature pour une poubelle. La leçon – on s'en souvient – fut donnée l'autre année de façon magistrale par un Montheysan, sauf erreur, qui, ayant relevé les plaques de la voiture de pique-niqueurs sans vergogne qui avaient souillé son champ, s'en alla à Lausanne déposer, avec le même culot, tous ces détritiques sur le paillason de ses hôtes du dimanche précédent.

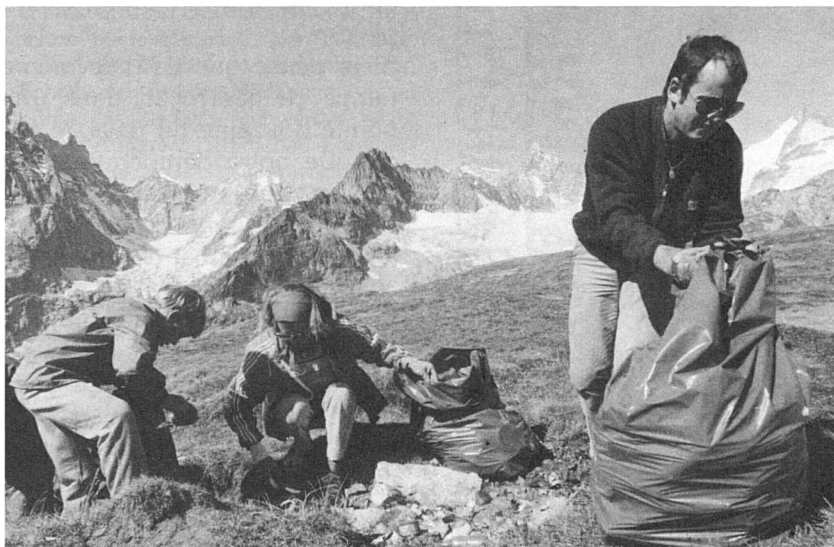
Vous qui vadrouillez gaiement en Valais, sans gêne bien souvent, méditez la leçon. Ça pourrait vous arriver, si vous n'y prenez garde.

Photos: Agence Valpresse



Opération «nature»

Deux opérations spectaculaires puisqu'elles ont nécessité l'intervention d'hélicoptères ont marqué l'actualité cantonale au chapitre de l'environnement. Plus de trois cents arbres ont été transportés du canton de Berne en Valais pour agrémenter les zo-



Lettre à mon ami Fabien, Valaisan émigré

Mon Cher,
J'ai assisté récemment à une représentation du cirque Knie avec ma petite-fille. Tu connais l'ambiance, le grand chapiteau, la musique, les jeux de lumières, la foule et ces acteurs qui suscitent l'admiration, créent le suspense ou font éclater de bons rires chez les petits et les grands.

Puis, douze heures plus tard, on repasse par là. Tout a disparu. Il n'y a plus qu'à enlever quelques déchets d'hommes ou d'animaux et la place est disponible pour autre chose.

Eh bien! tu vois, les élections, c'est un peu la même chose: remue-ménage, spectacles divers, logorrhées des médias, accumulation d'imprimés. En plus, il y a les coups directs de langues ou de plumes, durs ou bas, ce que Knie, qui veut être plaisant, évite.

Et puis, toc! Un beau matin, ça a disparu. La paperasse va aux poubelles. On reparle d'autre chose. C'est à peine si l'on se donne le temps de panser les plaies.

Si je pense que dans le même temps ça guerroyait dans une bonne douzaine de pays, je me dis que notre démocratie a du bon et que nos disputes, qui n'atteignent même pas la violence d'un combat de coqs, sont bien dérisoires.

Pour simplifier, on a un peu partout divisé le pays entre «la droite» et «la gauche». Ça évite de réfléchir à ce que cela recouvre et ça crée le combat. Moi je me rallie à un autre partage du monde: ceux qui portent la hotte et ceux qui prennent dedans. On

en trouve sur tous les chemins de la politique.

Bref, revenons à du concret.

Le vin. Tu sais qu'il faudra, l'an prochain, administrer à chaque amateur, de doubles, voire de triples rations, ne serait-ce que pour rendre aux réservoirs à cidre ou à eau potable, utilisés pour le loger, leur destination première.

L'altiport de Verbier: selon ses promoteurs, il n'était là que pour servir d'abcès de fixation, laissant ainsi libre la construction d'un téléphérique dont Weber, le Franz, a ainsi oublié de s'occuper. Et pourtant, là-haut, le monde était un instant divisé entre les bons qui voulaient de cet altiport et les méchants qui le combattaient. Ça n'avait rien à voir avec la gauche et la droite! Des juges ont trouvé le joint pour une nouvelle bataille de six ans autour de ce fameux ouvrage.

Une publicité, en somme, qui s'entretient à bon compte et pendant ce temps les avions «aneigissent» quand même sans soulever de tapage.

Les consommateurs. Ils sont groupés avant tout sous le vocable de consommatrices, lesquelles font ainsi, sans le vouloir, valoir leurs droits de ménagères traditionnelles par qui l'argent s'en va. Catherine Wahli est leur «défenseuse».

A propos, as-tu vu son regard? Ne t'a-t-il pas impressionné? Il accuse, poursuit et remue les consciences.

Chaque fois que j'y suis affronté, je pense à Victor Hugo et à son vers célèbre: «L'œil était dans la tombe et regardait Caïn.» Brr! Bien à toi.

Edouard Morand

Potins valaisans
Am Rande vermerkt

Brief an einen, der wegzog

Mein Lieber,

In den vier Wochen zwischen unserm Briefwechsel fliesst manches «den Roten hinunter», davon zu berichten lohnend wäre. Was wichtig bleibt ist dann immer eine Ermessenssache, eine Angelegenheit des jeweiligen Tages, oder gar der Laune des Briefschreibers??

Ein wunderschön warmer Sommer hat Trauben reifen lassen-Ernteherbst. Nach vier Jahren sind im Turnus Erneuerungs- und Neuwahlen ins eidgenössische Parlament fällig. Reichbefrachteter Terminkalender für den Walliser Alltag. Nach harter, körperlich sehr anstrengender Winzerarbeit mag anstatt des unbeschwerten Ernteliedes an der Tischrunde hartes politisches Gespräch, gar Disput um diesen oder jenen Kandidaten, um Vorteil oder Unzulänglichkeit der oder der anderen Partei, stattfinden. Mitgemischt Absatzsorgen um die bevorstehende Weinerte, die nach letztjährigen, noch lagernden Spitzenerträgen Rekorde anmeldet, eine gute Qualität dazu, Traube in Hülle und Fülle die zu gutem Wein reifen wird. Lob und Medaille für die Kellerei aber nur dann, wenn die Qualität auch vermarktet werden kann. So bleibt auch nach politischen Wahlgesprächen der bestausgewiesene Kandidat blosser Propaganda, wenn er nicht in den «Ring» steigen kann, Können, Wissen und Wollen für den ganzen Kanton einzusetzen. Wenn Du diesen Brief liest, wird die Ausmarchung stattgefunden haben, werden erhitzte Gemüter sich in der Alltagsarbeit abreagieren, Halbgötter herabgesunken sein, Liebe und Ehre hoffentlich unverletzt geblieben sein. In Raron fand eine andere Ausmarchung statt-tierisch sportlicher Art. Im Rahmen des Hundesportvereins wurde eine internationale Zuchtschau für Schäferhunde organisiert, Schau mit anschliessender Prämierung. Ein Anforderungskatalog, vielseitig wie an erstbesten Schönheitskonkurrenz, die Bein und Busen mit neuen Werten gradiert. Nun, der Schäferhund mag nicht nur Punktebesten sein, er hat auch Leistung aufzuweisen: als Sanitäts-, Rettungs-

und Katastrophenhund. In unserm Bergkanton hat er seine Fähigkeiten schon öfters zur Rettung Verunglückter eingesetzt. So mag eine Schönheitskonkurrenz unter Seinesgleichen der Zucht dienen und demzufolge sinnvoller sein als die Wahl der Miss XY.

Der Kampf um die Linienführung der Autobahn ist in manchen Gegenden des Oberwallis zum politischen Dauerfeuer geworden, in diesen Tagen neu geschürt. Sachlich geführt, soll diese Diskussion nicht viel seitig genug geführt werden, gilt es, für Generationen im voraus, für Mensch und Landschaft die beste Möglichkeit zu suchen, bestehende Anlagen auszubauen, mittels Tunnelbauten Städtchen und Dörfer grosszügig zu entlasten, Kulturland wie mit Gold abzumessen und zu erhalten. Die diesbezüglichen Anliegen aller sollten in einer annehmbaren Kompromisslösung berücksichtigt werden, diejenigen der Touristenzentren und der Bauern, der Alten, die aus Erfahrung und der Jungen, die noch voller Hoffnung plädieren. Auf dass nicht einmal, ob unserer verbetonierten Talschaft, der Zorn der Nachfahren unsere Gräber erschüttern lasse!

Dein, unser Wallis hat sich farbenprächtig herbstlich gewandelt. Gold der Lärchen blendet in der Mittagssonne, trägt schon milde Patina in der Tagneige. Leise fallen Goldtaler wie damals in den Schoss des armen Mädchens, sie zu hüten, dass sie nicht fahl werden, bleibt eigene Aufgabe. Lämmchen Sömmerlinge ins letzte Gras gestreut, schmiegen sich an ihre Mütter, fangen letzte Sommerwärme in ihren Wollkäueln ein. Bergwald, erster Schnee, der leise gefallen ist, dass man ihn nur spürte, Bäume und Stauden werden zu vollkommener Schönheit, die nur im Sterben, im eigenen, Steigerung erfahren kann. Ein solcher Herbsttag lässt vergessen, dass auch unser Wald einem langsamen Tod anheimfällt, gemahnt eindringlich, dass alles zur Rettung nur einer einzelnen «Goldlärche» eingesetzt werden müsste, ihr einen neuen Frühling zu sichern.

Ines

Am Rande vermerkt
Potins valaisans

Vu... de

Genève

Il y a un vieux, banal et fréquent débat qu'il serait urgent d'ouvrir à nouveau et si possible de façon neuve. C'est celui fondé sur l'image du Valais à l'extérieur du canton. Il y a sur ce point une expérience fréquente que fait le Valaisan émigré lorsqu'il revient chez lui. Que de plaintes, de récriminations et d'accusations n'entend-il pas sur la mauvaise image que donnent du Valais ceux qui ne sont pas Valaisans. On insinue même parfois qu'il y aurait ici comme une conspiration; comme si des ennemis s'étaient ligués pour traîner notre canton dans la boue. Comme si l'on ne s'intéressait au Valais que lorsqu'il y a des problèmes et uniquement pour crier au scandale. On donne généralement pour preuve l'attitude négative et l'entreprise de démolition des grands moyens de communication à Lausanne, Berne ou Zurich. Et lorsque l'on est Valaisan émigré à Genève, les mises en causes de la Télévision romande sont multiples et répétitives.

Face à ces accusations quelquefois trop complaisantes à notre avis, le Valaisan émigré est tenté de jouer le trait d'union pour minimiser les effets d'une guerre qui peut paraître en partie imaginaire. Mais l'on ne ferait que couvrir la blessure au lieu d'entendre la plainte. Refusons les boniments et les conciliations faciles et affrontons les questions. Au dossier des pièces sur l'image réelle du Valais, où sont réellement les faits? Où sont les preuves effectives? Si l'on met en balance tous les échos du Vieux-Pays hors canton, comment se combinent la critique avec l'amour passionné et le compte rendu objectif? Et en bonne réciprocité, inversons les questions. Quelle image le Valais se fait et donne de l'extérieur? Comment perçoit-il les autres cantons? N'y a-t-il aucun lien entre l'image négative que l'on attribue à autrui sur soi et celle que l'on a soi-même sur autrui? Et lorsque l'on pense que les autres nous en veulent et nous critiquent, est-ce sans lien avec notre attitude à leur égard? Il nous faudrait donc un débat, mais avec la présence et la confrontation des accusés potentiels. Pour notre part, nous connaissons assez d'amis du Valais pour être certain de leur participation positive, sans concession et sans démagogie.

Bernard Crettaz

Bern

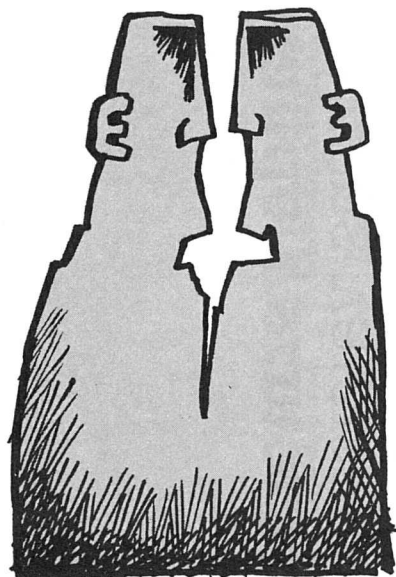
Der Kampflärm ist verhallt und der Pulverdampf der heftigen Gefechte hat sich verzogen. Für vier Jahre sind die eidgenössischen Behörden wieder im Amt. Das Volk hat die Noten souverän ausgeteilt; am bisherigen Kurs wird sich kaum Entscheidendes ändern. Wer nicht wiedergewählt wurde oder wer für sich selber ein besseres Ergebnis voraussagte, darf sich trösten. Er ist einem unbeschreiblichen Stress entgangen. Wer in Bern wohnt, kann ausserdem ermessen, wie einsam und verlassen sich unsere Walliser Parlamentarier in der Bundeshauptstadt ohne ihre Familie und Freunde oftmals fühlen. Es geht ihnen wahrlich nicht besser als unseren Sportlern, die an Weltmeisterschaften und Olympischen Spielen vor lauter Heimweh die von ihnen erwartete Medaille verpassen.

Beeindruckt ist man hier vom harten Schlagabtausch unter den Parteien und unter den zu zahlreichen Kandidaten auf einen der neun Walliser Sitze im National- und Ständerat. Wer das erträgt, kriegt eine dicke Haut. Dass jugendliche und grazile Damen diese Strapazen aushielten und in guten Rängen ins Ziel kamen, zeugt von deren Widerstandskraft.

In Bern werden, sofern wirtschaftliche Interessen des Heimatkantons betroffen sind, alle neun am gleichen Strick ziehen. Der Vertreter der Arbeitnehmer wird sich Vehement für die Bergbauern oder für den Tourismus einsetzen und der Volksvertreter aus Siders oder Martigny wird sich, soweit erforderlich, mit grosser Sachkenntnis ins Gespräch für bessere Preise bei Früchten, Gemüse und Rebbau einschalten.

Der Auseinandersetzung im Wahlkampf aus Messers Schneide entspringen Impulse, die den hier und da festgefahrenen Karren in Bewegung zu setzen vermögen. Die Walliser Delegation in den eidgenössischen Räten hat es seit jeher verstanden, sich in Bern Respekt und Ansehen zu verschaffen. Der hart geführte Wahlkampf dürfte zur guten Auslese beitragen.

Stefan Lagger

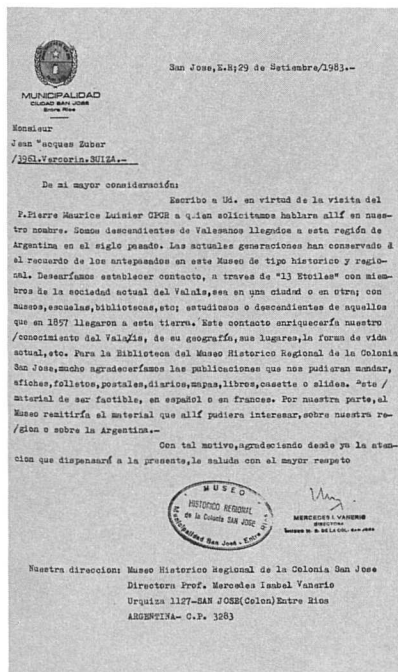




On y découvre des photographies, des actes d'origine, des livrets de famille, des correspondances; et aussi divers objets de la vie quotidienne du Valais au milieu du siècle passé, plus des vêtements.

Téléphonez-nous ou écrivez pour nous faire connaître suggestions et propositions. Nous vous donnerons connaissance du courrier qui nous parviendra d'Argentine.

59

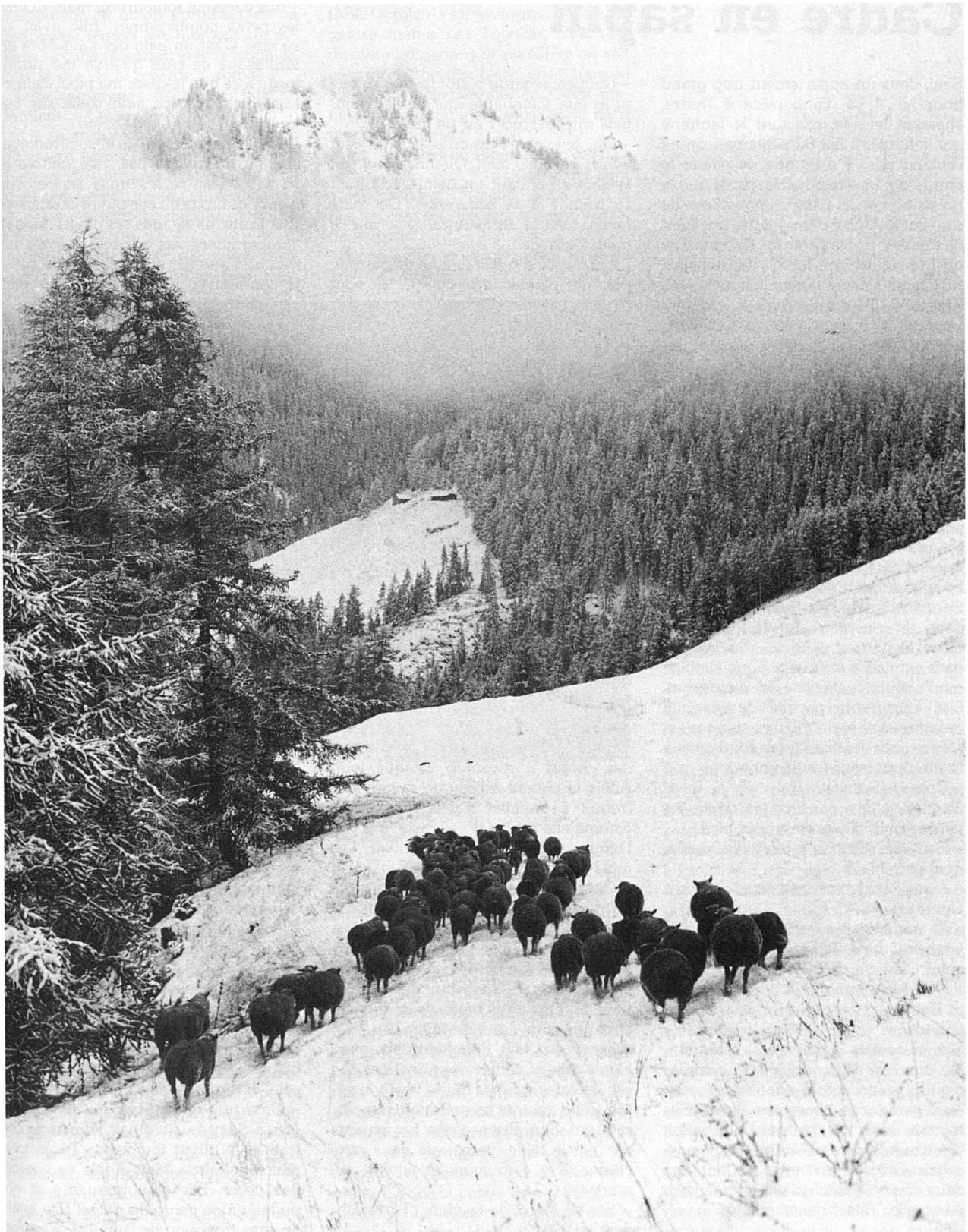


Les animaux sans vertige...

Lorsque le vent a dégagé les sommets, les chamois remontent dans leur domaine
(photo Georges Laurent).



Surpris par la première neige, les moutons descendent en plaine
(photo Georges Laurent).



Nous offrons à nos lecteurs la primeur de nouvelles écrites par Hélène Zufferey, la romancière valaisanne dont les œuvres ont été couronnées par l'Association valaisanne des écrivains et le Prix Edmond-Troillet.

Cadre en sapin

Seul, dans un appartement trop grand pour lui, il va d'une pièce à l'autre, chassant le vide, chassant le fantôme qui le hante. Il fait de petits pas, on ne l'entend pas. Il n'est que de passer le temps le plus vite possible, parce que le présent c'est le passé: une masse de souvenirs. A côté d'un gouffre qui vient de s'ouvrir. Et ces petits tas de bonheurs qu'il laisse derrière lui. Ça fait un gros tas. Damien devra fermer la boucle seul, sans écho, ni riposte, sans la moindre vie autour de lui. Si ce n'est celle du philodendron qu'il arrose depuis des années et qui ne fleurit jamais. La vie végétale n'est pas une compagnie qui réchauffe. Un chat remplirait mieux ce rôle. Mais un chat, ça survit aux vieux, qui s'en occuperait après?

Damien s'assied dans le hall, là où la sonnette résonne le plus. Il aime ce drelin épuisé. Mais il n'entend pas toujours quand ça sonne. Alors la porte s'ouvre brusquement, quelqu'un offusque le passage, il ne sait pas comment. Damien a besoin de penser à ceux qui viennent le trouver, il aime les mettre dans un souvenir. Au-dessus de lui trône le portrait d'Adèle, son épouse, dans un cadre en sapin. C'est Damien qui l'a sculpté, ébéniste des dimanches. Il a encadré le portrait de ses huit enfants, élaborant fleurs, tresses et cœurs pour les filles, oiseaux, bateaux et moutons pour les garçons.

– Bonjour Damien!

Damien se lève par à-coups, déplie ses jambes puis se plante sur ses pieds.

– Bonjour... Claude. Ça fait des années que...

– Je reviens rarement au pays, c'est vrai. Comment vas-tu?

– Je tremblote, pas seulement sur mes jambes. Quand on a passé quatre-vingts ans... C'est ton fils?

– Oui, Alain, mon aîné.

– Bonjour Alain. Euh... tu l'as vue, là-haut?

Son geste vers le portrait, sa tête tremble, son cou est tendu sur deux cordes d'où la peau s'enfoncé dans des fosses.

– Regarde ces chambres vides. Elle mettait de la vie partout, elle parlait beaucoup Adèle. C'était «mon paysage». On riait ensemble, il faut être deux pour rire. Seul, je suis trop sérieux. Avec elle, j'étais gai, tandis qu'à présent...

– Damien, regarde plutôt la chance que tu as eue. Cinquante ans de vie conjugale sans accroc, c'est un cadeau!

– Oui, je le sais. Plus on a, plus on veut avoir, voilà le mal! Quand on vit en symbiose pendant un demi-siècle, tout se déchire à la séparation. De toute façon, c'est la dernière rallonge que je mets à ma vie.

La présence d'Adèle émane de partout, près des plantes, à la cuisine, au bout du banc, où elle s'asseyait de biais pour regarder dehors. De profil, on voyait ses lèvres remuer, sa joue se plisser et la boule de son chignon bouger sur sa nuque. Aux moments creux, elle s'accoudait à la table en sapin et proposait un jeu de cartes. Damien était toujours d'accord. Près de l'évier, le tablier noir d'Adèle témoigne de sa présence: la bavette gonflée et le tissu détendu sous la taille.

Au-dessus du fourneau est fixé un autre portrait d'Adèle. Une huile sur fond gris et, dans le cadre en sapin, des cœurs découpés. Adèle regarde en bas, ses yeux insistent, si présents, si absents.

– Tu veux boire un verre de goutte? – Ses gestes tremblent – Tu vois, je n'arrive même plus à remplir un verre. Heureusement que ça ne tache pas le bois. Cette table est ici depuis cinquante ans, un cadeau de mariage de mon père. Toujours à la même place, elle en aurait des choses à raconter. Chaque jour, Adèle la passait à l'eau de savon et la frottait à la laine d'acier. Touche-la, comme elle est lisse!

Damien a tant de choses à dire. Les mots l'épuisent.

– Qui est-ce qui entre? demande-t-il.

La porte se referme sur Jeanne et son frère.

– Bonjour! Bonjour Papa!

Comme d'habitude, les enfants vont à la cuisine, lieu de rencontre des grandes familles. Quelques mots, ils se mettent dans un coin. Le vide au milieu. Des silences qui font déferler des vagues. Houle, ressac, lames qui tranchent. On esquisse des sourires qui se figent aussitôt. Celle qui, par sa présence, remplissait tout. Son absence crie. Les enfants mettent la table, parce que dans cette cuisine, il y a toujours quelqu'un qui mange.

– Santé! Merci de ta visite. Tu revien-

dras? Alain sirote un jus de raisin et fait des bulles dans son verre. Les yeux de Damien clignotent, un petit rideau leur tombe dessus. On mange le pain de seigle d'Adèle, celui qu'elle a fait cuire au four communal avant Noël. Son dernier pain.

– Il est très bon.

– Elle y mettait toujours du maïs, tu vois les petits points jaunes. Elle avait sa recette. C'est un pain qui s'améliore en vieillissant. Je crois qu'il va me suffire jusqu'à ce que je casse ma pipe. J'aimerais partir avec ce goût d'elle sur ma langue.

Damien mâche son pain et son fromage. Jeanne ne mange pas. Elle nettoie le frigo, son énergie, ses bruits: les trombes d'eau, les tiroirs qu'elle ouvre et referme. Elle frotte, passe tous ses doigts dans le compartiment des œufs. Ses lèvres remuent d'une façon confuse. «Ça colle, je comprends, Maman ne voyait plus assez pour nettoyer ces petits coins.»

Ses biceps gonflent à chaque flexion, ils tremblent et ce n'est pas beau à voir. Alain l'observe. Jeanne est contente d'être occupée. «Je n'arrête pas de grossir et pourtant je mange si peu» marmonne-t-elle, le sourire mince, le regard qui s'en va. Damien suce son pain comme un bonbon.

– Elle nous aimait tous. Les gosses ont eu leur dose d'affection. Ce qui dans la vie nous marque le plus, c'est l'amour. Les mots de Damien rident le silence. Avec eux, le présent s'écaille, ce n'est plus le jour lisse, bien tendu et propre, il y a des déchirures qui restent, il y a des cris, des chagrins et l'absence de cet axe autour duquel tournait la famille. Seule, Jeanne agit, à croupetons devant le frigo. Elle a l'air d'une folle en prière. Quand les paupières de Damien se ferment, on ne voit plus qu'un plissé mesquin sur le bombé.

Claude regarde le portrait d'Adèle. Sur sa tête, le chapeau annivier, aux ailes garnies de rubans de soie, en forme de rouleaux qui s'alignent comme ceux de la viande séchée. Le chapeau lui sied et les ailes qui s'incurvent de chaque côté lui confèrent de la dignité. Son visage, comment parler de ce beau visage? Claude retrouve ce pétilement, son grain de malice et cet enjouement qui mettait du rose sur ses joues. Et la plaisanterie sonne clair dans la maison, comme avant. Optimisme, foi et tolérance, l'artiste a exprimé l'essentiel d'Adèle. Il y a des portraits qui révèlent, d'autres qui occultent ou parodient, celui-ci restitue Adèle dans son essence.

– Un artiste de Genève, qui passait les étés à Saint-Luc, voulait faire son portrait. Il lui disait toujours: «Tu as une tête à peindre.» Mais Adèle ne voulait pas poser. Elle était remuante et répugnait à ce genre de chose. Elle avait un sens trop aigu de l'intimité. Comme

l'artiste insistait, elle lui donna la photo de la Fête-Dieu, à cause du chapeau. C'était son plus beau chapeau, en soie sauvage qu'elle disait, celui du mariage et qu'elle sortait de l'armoire aux fêtes et aux enterrements. Le tableau serait austère, si le peintre n'avait su croquer son sourire. Il y a son air grave et badin, exactement ce qu'on éprouvait en sa compagnie. Après un moment de sérieux, sa gaîté ressortait et tout basculait dans le rire. Je le regarde si souvent!

– Je te comprends. Tu as l'air fatigué, Damien.

– Oui, j'ai trop parlé. A mon âge, on est drôlement abîmé. Je vais me coucher. Au revoir Claude, merci de ta visite. Toi, Alain, sois un bon garçon et n'oublie pas les livres qui sont les meilleurs compagnons.

Damien fait de petits pas, avec cette fatigue qui tombe sur lui en plein jour.

Il ne se dirige pas vers la chambre à coucher. Depuis la mort d'Adèle, il n'y a plus mis les pieds. «Ce lit restera vide pour le restant de mes jours» a-t-il dit sans larme et sans pathos. Il a opté pour le lit des visites, là où Adèle n'a pas laissé de trace. Il lui faut du vide pour rassembler ses souvenirs.

Déjà Damien s'est endormi, sa tête ne creuse même pas l'oreiller. Elle s'est dissoute en dedans et personne ne sait encore qu'un voile blanc enveloppe sa substance pour l'emporter. Cette matière, dont l'éclat juste, se reflétera dans une autre lumière.

Dans son cadre en sapin, Adèle regarde ceux qui se disent adieu, ses lèvres sont enjouées pour l'éternité. Alain, qui la fixe en sortant, s'écrie, comme frappé de stupeur:

– Papa, regarde-la, elle sourit pour de vrai maintenant!



La tulipe ficelée

Sur fond bleu la tulipe se dresse. Blancheur inquiétante, mouvante. L'artiste a fait vibrer la couleur dans chaque grain de matière. Je me disais, en contemplant ce tableau, que l'Art avec un grand A est bien plus suggestion que description, qu'il va au-delà de la forme, pénétrer l'essentiel et nous conduit au cœur du mystère. J'étais séduite, je devinais cette beauté dans sa retenue, et, sous l'effet d'une ineffable magie, je restais accrochée au rêve. Cette tulipe me rappela soudain une journée d'avril qui fit déborder mon cœur de sensations et d'échos affectifs. Et je me dois de vous la raconter, espérant que l'émotion – ou du moins un état voisin – passera en vous, comme elle illumina mes contrées les plus secrètes.

En guise d'introduction, je vous dirai que notre fils Martin est un enfant passionné de véhicules à moteur. Par bon et mauvais temps, il joue au sable, roulant autos et rêves sur les routes qu'il construit. Avec lui, j'ai vadrouillé dans ses tunnels, je suis devenue chauffeur de poids lourds, motard, dragueur et grutier. Aujourd'hui encore, j'entends le tch-ff, tch-ff, tch-ff de sa locomotive qui fume et empeste et je me dis que l'âme masculine, avant sa maturité, est de nature plutôt motrice. Et tous ses vrombissements suffisent à prouver que le cœur des petits garçons devait, de quelque mystérieuse façon, avoir été préparé pour la venue de ces véhicules qui doivent correspondre à une image vague et prophétique d'engins pré-

existants dans l'esprit des enfants, depuis le début de l'époque paléolithique. Nous étions donc à la fin avril. Le jardin était plein de couleurs et les murs rembourrés d'étoiles. Martin chantait dans son lit et, lorsque la transition fut faite entre le flou et le précis, il se leva et vint vers moi. Comme d'habitude. J'attendais ce moment avec émotion, parce que je savais qu'une corde vibrerait. Martin a l'art de toucher ce lieu où toute chose se dénoue. La lumière inondait la chambre. Devant moi, la corniche de l'armoire se dorait de soleil et, les volutes au milieu, semblaient des escargots en miel. A pas feutrés, Martin ouvrit la porte et s'approcha du lit. Il grimpa sur moi, posa son corps chaud sur le mien, sa tête sur ma poitrine. Puis il prit mes bras, tourna un peu mes biceps et me dit en confidence: «Maman, tu es ma petite moto.» Ses lèvres roulaient un ronflement toujours plus fort, au rythme des manettes qu'il accélérerait en me tordant les bras. Puis son sourire si tendre et sa tête qu'il blottissait comme un chat. J'étais son jouet préféré et nous rêvions ensemble d'une balade au soleil, sur une route sans fin où nous nous penchions à chaque virage, pour cette communion parallèle au ras de la chaussée. J'avais envie de chanter dans la vitesse et le beau temps. Toi, mon motard, moi, ta moto qui crache, hurle et fume, moi à qui tu graisses les engrenages, moi que tu bichonnes et enfourches entre tes cuisses. Nous deux, mère et fils, unis par ce mécanisme qui te grise, dans cette mer tonitruante où les vagues du chemin nous engouffrent, où le danger nous guette, où les sensations sont fortes. Martin posa soudain son regard sur le réveil. «Je dois m'habiller Maman, c'est l'heure.» Il laissa sa moto et je me levai avec des ronflements plein la tête. Martin se prépara en un clin d'œil, sortit, fit son tour au

jardin comme tous les matins, me dit en passant que les jacinthes sentaient bon et se rendit à l'école.

Alors qu'il s'éloignait, je pensais à son âme de poète, trop sensible pour s'accommoder à l'âpreté de la vie. Lui, qu'une vis perdue ou qu'un pétale arraché apitoient, lui qui éprouve un besoin impérieux de récupérer l'abandonné pour lui redonner vie. Rien ne devait être détruit en sa présence et je me souvins du jour de ses cinq ans. Le gâteau trônait sur la table. Martin regardait ses frères et leurs yeux qui brillaient autour des bougies. Il fixait les flammes qui léchaient son nom en sucre glace. «Souffle donc!» criaient-ils à tour de rôle et ces mots d'impatience le paralyssaient. Ces mots qui allaient tout détruire. Martin semblait épouvanté, hésita puis formula cette phrase incomprise: «C'est dommage de l'entamer à présent, mangeons-le demain!» Et tous lui répliquèrent un non catégorique et il pleura. Martin qui veut faire durer, se priverait même, la beauté préservée. Je regardai au fond de la rue et déjà il avait disparu.

La journée promettait ce matin-là, croustillante de fraîcheur. La rivière roulaient des lentilles de soleil, les arbres se penchaient sur elle, un toit pendait dans rien du tout. Je revois le paysage, même cette odeur de printemps me revient aujourd'hui, même les sillons humides sont tracés devant moi. J'eus soudain envie de me rendre au jardin. Dehors, les oiseaux étaient fous et le pommier du Japon flambait contre la maison. Les premières fleurs m'enchantèrent. Je me mis à gratter la terre et j'y découvris des pointes jaunes, engourdis et fragiles et je me disais que la vraie vie est toujours cachée. Je pensai soudain au parterre de tulipes que j'avais plantées l'automne. Où en étaient mes fleurs? Sur le replat, les

couleurs éclataient. Tous les calices étaient ouverts et se gorgeaient de ciel. Les tulipes étaient belles, comme des femmes nues. De près, je vis quelque chose d'étrange. Au fond du parterre, une tulipe blanche était ficelée, deux tours de ficelle retenait sa corolle plus un double nœud. Je m'approchai d'elle. Ses pétales n'étaient pas blessés, bien retenus, visiblement contraints à ne pas s'étaler. Était-ce une farce ou un acte motivé par un sentiment profond? Ça m'intriguait, cette délicatesse, ça me touchait. Au demeurant, la plus belle avait été choisie. Je restai longtemps sur le replat, la fleur ficelée m'obsédait. Je me disais qu'au fond ce n'était pas une mauvaise idée. Après maintes suppositions, je rentrai chez moi. Dans ma cuisine, la tulipe se dressait partout, pure, inquiétante, et ses flancs, si tendrement liés, semblaient cacher un secret. A midi, la porte s'ouvrit, Martin apparut dans un flot de lumière. Je lui dis à brûle-pourpoint:

– Veux-tu m'accompagner au jardin, j'aimerais te montrer quelque chose.

Il me suivit sans autre, sauta sur la pelouse et fit deux pirouettes en sifflant. – Regarde la tulipe!

Je la lui montrai du doigt. Les yeux clairs de Martin.

– Euh! oui...

Il baissa les paupières et ajouta:

– Je ne voulais pas qu'elle s'ouvre trop vite. C'est triste quand elle perd ses pétales. Et puis – sa voix se rassura – tu sais bien qu'un vrai garçon a toujours une ficelle dans sa poche!

Et, il éclata de rire.

Sur fond bleu la tulipe se dresse. Le tableau vibre devant moi. Blancheur inquiétante, beauté ficelée, un jour de printemps.

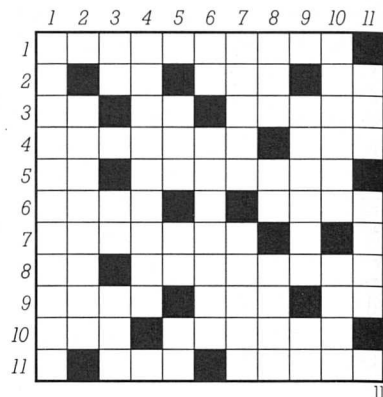
Textes: Hélène Zufferey
Photo: Thomas Andenmatten

Hausse des tarifs PTT 1984 – L'Association valaisanne des éditeurs de journaux prend position

Réunis en assemblée générale le 21 octobre dernier, les membres de l'Association valaisanne des éditeurs de journaux ont pris connaissance des hausses de tarifs de distribution des journaux pour 1984, entérinées par le Conseil fédéral. Ils regrettent vivement cette décision qui renchérira de quelque 30 à 40% les frais de ports actuels et influencera donc la définition des prix des abonnements des journaux pour 1984.

Les éditeurs s'efforceront de limiter ces hausses aux strictes nécessités et entendent, parallèlement, poursuivre une étude entreprise voici quelques mois déjà en vue de trouver des solutions économiques de distribution plus favorables.

Association valaisanne des éditeurs de journaux



Horizontalement

- Grillées, elles se dégustent, à l'automne, accompagnées de 4 horiz.
- Taylor identifia son site en 1853 grâce à une inscription sur un cylindre d'argile. - Se dit d'un cheval. - Face marquée d'un point.
- Se lit au bas d'un texte. - Bout d'homme. - Le faire, c'est prêter attention.
- Sa tranche fondue constitue un mets délectable. - Le cheval en a deux.
- Environ 576 mètres. - Se découpait autrefois à la ficelle.
- Rejoint la Dordogne. - Son débit moyen, près de Pise, est de 100 m³/s.
- Pièces de bois.
- Symbole chimique. - Pédales d'orgues.
- Aboutit en définitive au Congo. - Indéfini dans la verveine, défini dans l'orpin. - Note. 10. Fin de soirées. - Refuges.
- Titre de courtoisie. - Se récitent après sextes.

Verticalement

- Relatif à un antagonisme.
- On y déguste celles du 1 horiz. et celui du 4 horiz.
- Article. - Pronom renversé. - Diéthylamide de l'acide lysergique.
- C'est aussi un jeu d'orgue.
- Son petit livre rouge est sans doute l'un des gros succès de l'édition mondiale. - Sur des plaques au sud des Alpes. - Son jour est le premier.
- Lettres de Brigue. - Plateau célèbre dans l'histoire de la Résistance.
- Pariée. - Donne à Noël une part de sa poésie.
- Ne reconnut pas. - Dans une bouche enfantine. - Sert à emmagasiner.
- Il implique confusion et incohérence. - Peut être pronom.
- Un village valaisan est le seul en Suisse à le cultiver. - Se parle en Ecosse.
- Possessif. - Se jette dans le Wash.

Eugène Gex

Solution du N° 10 (octobre)

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	C	H	A	M	P	O	U	S	S	I	N
2	O		M	I	R	E		O	A		A
3	L	I	A	N	E		G	U	A	N	O
4	L		T	E		M	O	S	S	E	S
5	O	B	E	R	G	O	M	S		T	
6	M	A	U	V	O	I	S	I	N		O
7	B	O	R	E		T		L	E	O	N
8	I	B		S	A	I	L	L	O	N	
9	N	A	Y		N	E		O	N	C	E
10		B	R	A	N	S	O	N		L	U
11	E	S	C	H	E		R		M	E	X

Sierre

Photo G. Salamin, Sierre

Tous les sports à 30 minutes - Quatre campings, dancings - Hiver: Patinoire artificielle couverte, ski, curling, piscine couverte
 Été: Tennis, natation, canotage, pêche, équitation, parcours Vita

Renseignements: Office du tourisme de Sierre, tél. 027 / 55 85 35

GARAGES-CONCESSIONNAIRES

Libero Annuiti

Motos - Accessoires - Agent HONDA
 Sion, av. Tourbillon 35, 027 / 23 46 41
 Sierre, av. Max-Huber 20, 027 / 55 76 25



Garage LE PARC
 Route du Simplon 22
 3960 Sierre
 O. D'Andrès



Mercedes-Benz - Mazda - Puch

Garage Bruttin Frères SA

Agences:
 Volvo, Honda automobiles, Leyland, Subaru
 Bureau - Garage - Auto-électricité - Carrosserie
 3941 Noës/Sierre Tél. 027 / 55 07 20



Garage Treize Etoiles Reverberi SA

Fiat: Ch. Rossfeld 9, 027 / 55 43 79
 Citroën: Route de Sion 1, 027 / 55 02 72

HÔTELS - RESTAURANTS

Hôtel-Restaurant du Rhône

Fam. M. Constantin-Gruber
 Idéal pour vacances et banquets (120 places)
 Salquenen Tél. 027 / 55 18 38-39

Hôtel-Restaurant Atlantic

Le rendez-vous des gourmets
 Places de parc assurées
 Piscine chauffée (ouvert de mai à septembre)

M^{me} Jules Rey-Crettaz
 Tél. 027 / 55 25 35 - Télex 38 235

Café-Restaurant Le Goubing

Gérard et Andrée Rouvinez-Aymon
 chevalière de l'Ordre de la Channe
 Restauration chaude jusqu'à la fermeture (24 h.)
 Près de la Patinoire - Place de parc à proximité
 Tél. 027 / 55 11 18

Hôtel-Restaurant de la SIERRE Lac de Gérone



Un restaurant original creusé dans le rocher
 Une cuisine réputée accompagnée
 des meilleurs vins de la région
 Fam. Freudiger-Lehmann Tél. 027 / 55 46 46

BAR-DANCING

PIANO-BAR

La Channe

où l'on est bien
 tous les soirs
 de 21 à 2 h.



M^{me} J. Mottet
 chevalière de l'Ordre de la Channe
 et des Coteaux de Champagne
 se fera un plaisir
 de vous accueillir

Place Beaulieu
 Sierre - Tél. 027 / 55 54 46

BUREAU COMMERCIAL

Agence Marcel Zufferey

Affaires immobilières - Fiduciaire
 Maîtrise fédérale
 Sierre Tél. 027 / 55 69 61

RÉGIE IMMOBILIÈRE ANTILLE

Toutes transactions immobilières
 (achats, ventes, locations)
 Gérance d'immeubles, placements intéressants
 Assurances: vie, incendie, RC
 Route de Sion 4 - Sierre - 027 / 55 88 33



PHOTOS - LOISIRS - VOYAGES

Lathion Voyages

Billets avion - Autocars - Transferts - etc.
 Avenue de la Gare 1
 Sierre Tél. 027 / 55 85 85

Yves Vuardoux Photos

Succ. de Gérard Salamin
 A votre disposition
 pour tous vos travaux professionnels
 Avenue Général-Guisan 30
 Sierre Tél. 027 / 55 43 22

RADIO-TV



Jean Beysard
 TV - Vidéo - Radio - HiFi
 Route du Rawyl 5b - Sierre
 Tél. 027 / 55 23 96

HORLOGERIE - BIJOUTERIE

gil bonnet

Horloger qualité EHS
 Horlogerie-Bijouterie-Orfèvrerie
 Général-Guisan 11 - 027 / 55 28 70
 Favre Leuba - Rado - Tissot - Bijoux Happiness

I. Hansen

Horlogerie-Bijouterie-Optique
 Maîtrise fédérale
 Sierre - Tél. 027 / 55 12 72

DIVERS

Demandez les produits
 de la distillerie
BURO
 Sierre - Tél. 027 / 55 10 68



agro

027 / 55 93 33

OSCAR

LOETSCHER OSCAR
 Route du Simplon 30
 SIERRE
 Tél. 027/55 16 16
 Visitez notre exposition

CARRELAGES

Parquets - Tapis
 Moquettes - Cheminées
 Papiers peints et
 décoration d'intérieur

TAXIS

TAXI ABC

Ch.-Henri Bonvin
 Tél. 027 / 55 30 41
 Minibus 15 places

PUBLICITAS

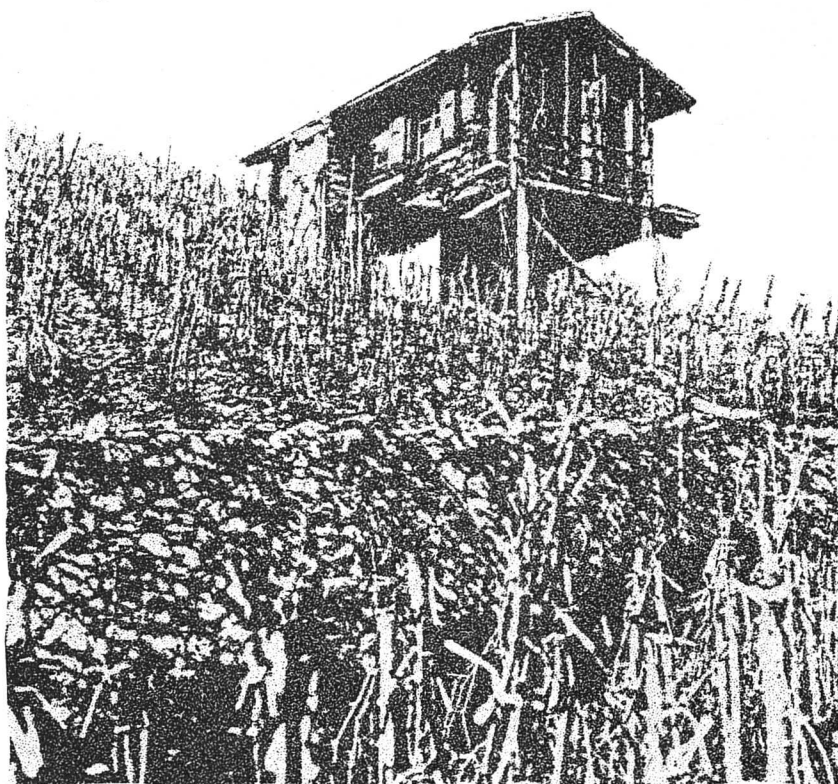
SION, tél. 027 / 21 21 11

SIERRE, tél. 027 / 55 42 52



★ DÔLE
★ FENDANT
★ JOHANNISBERG

*L'authenticité du
terroir valaisan*



Le Fendant est un vin léger, fruité et sec. Il se déguste frais – 9 à 10 degrés – Vin d'apéritif par excellence, il est aussi le compagnon préféré des entrées, poissons, choucroute, raclette, fondue et autres mets au fromage.

OPAV 

On peut obtenir gratuitement la brochure « Trinquons au Valais » sur simple demande à l'OPAV, case postale 260, 1951 Sion.

LA BOUTIQUE DU CADEAU

Plaisir d'offrir et de recevoir

Une multitude d'objets
cadeaux, souvent inédits,
à découvrir dans une
ambiance chaleureuse.



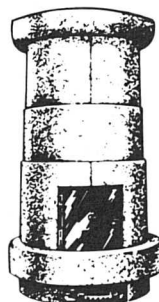
EL PALMARIO
DE MEXICO

CENTRE
COMMERCIAL
MAGRO

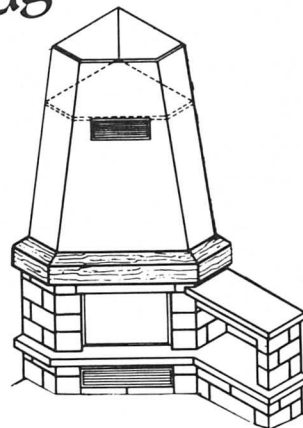
Listes
de
Mariage

UVRIER - SION
Tél. 027 / 31 28 53
ROCHE (VD)
Tél. 021 / 60 32 21

Le plaisir du feu de bois... Le chauffage en plus:



Fourneaux
en pierre ollaire



Foyers et cheminées "SUPRA"

Exposition permanente à Fully, route de Saillon
Ouvert tous les jours, de 9 à 12 heures et de 13 h 30 à 18 heures
samedi matin y compris (samedi après midi et le soir sur rendez-vous)

M. CARRON-LUGON

Agent général pour le Valais
Tél. 026 / 5 32 32 - 5 42 74

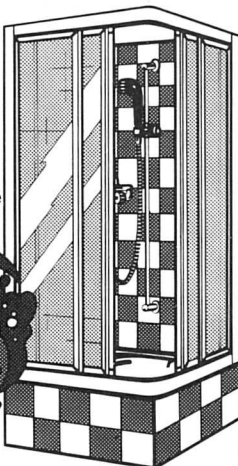
Koralle

Se doucher avec plaisir.

Le pare-douche Koralle est
d'une conception idéale. Il est

- de forme harmonieuse
- pratique
- léger et stable
- toute variante étant possible.

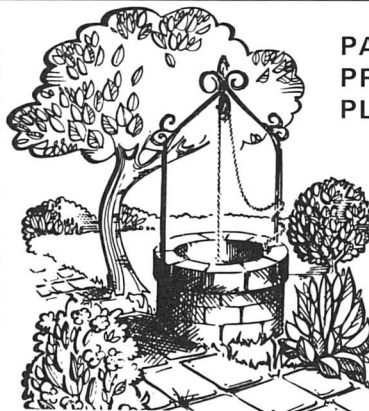
Votre douche
journalière vous amène
le grand plaisir!



Consultez votre installateur sanitaire.

BON Envoyez-moi s.v.p. vos dernières documentations.

BEKON SA, 6252 Dagmersellen / LU, Tél. 062 86 29 69



PARCS ET JARDINS
PROJETS - DEVIS
PLACES DE SPORT

J.-F. MOULIN

Paysagiste
Sion-Leytron
Tél. 027 / 22 12 94

ALA

La Mecque du

beau béton,
génie civil,
bâtiment,
travaux
publics

A. L. Antille SA

Sierre
Tél. 027 / 55 12 01



Photo Michel Darbellay

Martigny où commence le midi, ville de commerce, centre culturel et touristique, au cœur des Alpes, atteignable très rapidement grâce à l'autoroute du Rhône.

VOYAGES

Métral + Lathion-Voyages

Centre commercial du Manoir
Tél. 026/2 20 71
Billets avion - Autocars - Transferts - etc.

GARAGES-CONCESSIONNAIRES

Garage de l'Autoroute

J.-P. Cottier - C. Alter
Agence officielle Mazda
Route de Fully 57 - Tél. 026/2 63 24

Bruchez et Matter SA

Centre automobile
Agences: Fiat - BMW - OM - IVECO
Route du Simplon 53 - Tél. 026/2 10 28

Garage de la Croisée

Y. Witschard
Agences officielles Datsun et Lada
Tél. 026/2 52 60

Garage de la Forclaz

Agence officielle Peugeot-Talbot
Avenue du Léman 17
Tél. 026/2 34 33

Garage 13 Etoiles

Reverberi SA
Agence Citroën
Route du Simplon 32b - Tél. 026/2 27 72

Garage Olympic SA

Agences VW - Audi - Porsche
Avenue du Léman 43
Tél. 026/2 12 27 - 2 48 88

DANCING

Dancing-Club LE DERBY

De 22 h. à 3 h. - Sauf lundi
Avenue du Léman 45 - Tél. 026/2 15 76

PUBLICITAS

SION, tél. 027/21 21 11

MARTIGNY, tél. 026/2 10 48



HÔTELS-RESTAURANTS

Hôtel-Restaurant du Forum

Restauration soignée
Spécialités de poissons de mer
Tél. 026/2 18 41

Hostellerie de Genève

Spécialités:
Poissons et fruits de mer
Fam. A. Luyet-Chervaz, propr.
Tél. 026/2 31 41

Buffet-Pizzeria 3 Chemins-de-Fer

Restauration complète de midi
à 22 heures - Fermé dimanche et lundi
Tél. 026/2 22 96

Café-Restaurant Au Chapiteau-Romain

Cadre typiquement valaisan
Rue du Bourg 51 - Tél. 026/2 34 71

Motel-Rest. Transalpin

Fam. Glardon-Tonnetti
Pizzeria - Restaurant français
Tél. / 2 16 68



HORLOGERIES-BIJOUTERIES

J.-M. Fournier

Agent officiel Longine et Seiko
Place Centrale 4 - Tél. 026/2 22 93

A l'Anneau d'Or

M. Huguenin
Marque Seiko
Avenue de la Gare 50
Tél. 026/2 13 71

Yves Jacot

Succ. R. et G. Moret
Omega - Tissot - les must de Cartier
Avenue de la Gare 5 - Tél. 026/2 20 35

BOUTIQUES SPÉCIALISÉES

Boutique Jeunesse

Suzanne Leryen
Prêt à porter
Rue Marc-Morand 1 - Tél. 026/2 44 22

Cretton-Chaussures

Le plus grand choix de la ville
Avenue de la Gare 28
Tél. 026/2 16 86

Cuir-Élégance

M^{mes} Délez et Gay-Crosier
Petite maroquinerie
Avenue de la Gare - Tél. 026/2 30 16

Friberg Confection

Marque Marcelle Griffon
Rue du Bourg 16
Tél. 026/2 28 20

Boutique Le Colibri

Confection enfants
Avenue de la Gare 36
Tél. 026/2 17 31

TAXIS-LOCATION-DÉPANNAGES

AVIS

Garage de la Forclaz
Avenue du Léman 17 - Tél. 026/2 23 33

Taxis Mariaux

Service jour et nuit
Concessionnaire CFF
Tél. 026/2 32 31 - 2 52 22



Dépannage tous véhicules
24 heures sur 24
J.-B. Frassa
Tél. 026/2 43 43



NEON & CLERC

ENTREPRISE VALAISANNE
D'ENSEIGNES LUMINEUSES
WALLISER FIRMA
FÜR LICHTREKLAMEN

RUE DU SCEX 14 - TÉL. 027/22 00 51
1950 SION

pillet

LE SPÉCIALISTE DES
IMPRESSIONS EN COULEURS



**c'est
moins cher**

MARTIGNY - SION - EYHOLZ
Route de Fully Sous-Gare Près Viège

Monocristaux **DJEVA**
Corindons & Spinelles

Pour la bijouterie

l'industrie
des pierres
d'horlogerie

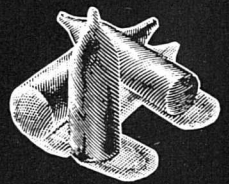
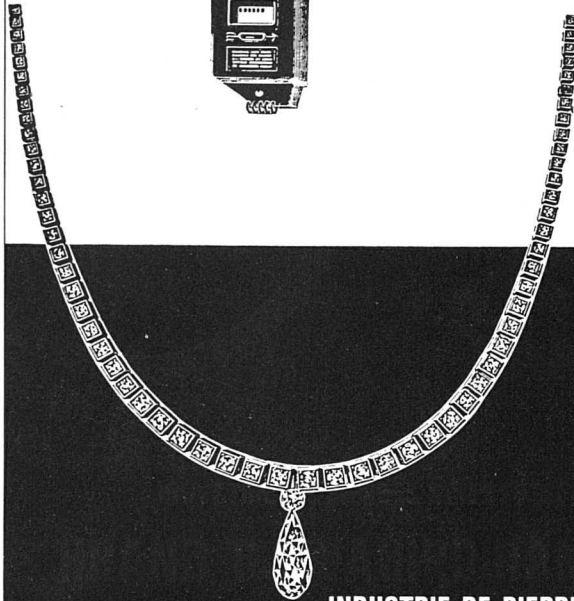
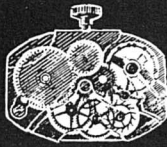
l'industrie des
instruments
de précision

l'industrie optique
LASER & MASER

l'industrie
électronique

l'industrie chimique
et les laboratoires

l'industrie textile,
etc.



INDUSTRIE DE PIERRES SCIENTIFIQUES

HRAND DJEVAHIRDJIAN S. A.

MONTHÉY - SUISSE

Fendant

« **SOLEIL DU VALAIS** »

Johannisberg

« **GOUTTE D'OR** »

Vins du Valais
VARONE
SION
SUISSE

Dôle

« **VALERIA** »

Grand vin mousseux

« **VAL STAR** »



photos publicitaires
pour le tourisme et l'industrie,
hôtels et restaurants.
pour vos prospectus, cartes postales,
affiches, annonces et imprimés tous genres.

photos publicitaires
pour expositions, décorations murales,
vitrines et projections de diapositives.
photostudio

heinz preisig av. de la gare 5
1950 sion tél. 027 22 89 92

La réussite semble parfois bien éloignée!



Ce n'est vraisemblablement pas de votre faute si la réussite de votre établissement tarde à s'affirmer.

N'hésitez pas à en parler avec les spécialistes compétents et dévoués de l'Office fiduciaire de la Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers!

Une des 12 succursales est à proximité de chez vous. Téléphonez donc, plutôt que de vous laisser décourager par les obstacles!

Une de ces 12 succursales saura vous aider à surmonter les obstacles professionnels que vous rencontrez:

1700 Fribourg	av. du Midi 13	tél. 037 / 24 65 12
1204 Genève	bd Georges Favon 24	tél. 022 / 29 86 11
1009 Pully	av. Gén. Guisan 42	tél. 021 / 29 97 15
1950 Sion	place du Midi 24	tél. 027 / 22 34 45
4051 Bâle	Steinenvorstadt 53	tél. 061 / 22 28 40
3014 Berne	Standstrasse 8	tél. 031 / 42 83 55
7000 Coire	Quaderstrasse 5	tél. 081 / 22 36 42
6002 Lucerne	Hirschmattstrasse 1	tél. 041 / 23 42 42
6900 Lugano	Via Gemmo 11	tél. 091 / 56 90 21
4600 Olten	Froburgstrasse 15	tél. 062 / 22 33 45
9001 St-Gall	Vadianstrasse 25	tél. 071 / 22 28 17
8027 Zurich	Gotthardstrasse 62	tél. 01 / 201 26 11

Départements spéciaux:

1009 Pully		
Service d'estimations romand	42, Av. Gén. Guisan	tél. 021 / 29 97 15
Conseils en gestion	42, Av. Gén. Guisan	tél. 021 / 29 97 15



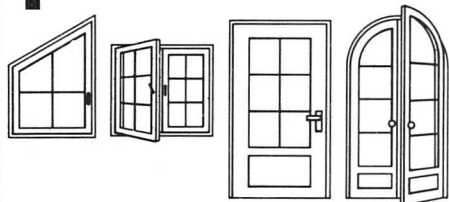
**FIDUCIAIRE DE LA
FEDERATION SUISSE
DES CAFETIERS,
RESTAURATEURS
ET HOTELIERS**

Nous
maîtrisons
l'avenir

Bien
des matériaux
se dégradent et trans-
mettent le froid.
Par l'économie d'énergie et d'entre-
tien qu'elles permettent, les
**portes et fenêtres BAT 2000, en
PVC rigide** répondent parfaitement
à vos problèmes de
renovation.

Conçues pour durer, les

portes et fenêtres en PVC rigide



sont fabriquées sur mesure dans notre
usine à partir des profilés THYSSEN.
Sur le marché de la construction et
de la rénovation en constante
évolution, nos produits possèdent des
avantages inégalables
que vous ne pouvez ignorer.

BAT 2000
MARTIGNY ROUTE DU SIMPLON 61 TÉLEX 38 585
CASE POSTALE 448 - TEL. 026 / 2 80 83

le matériel
qu'il faut
pour votre
bureau



**SCHMID
&
BIRREN**

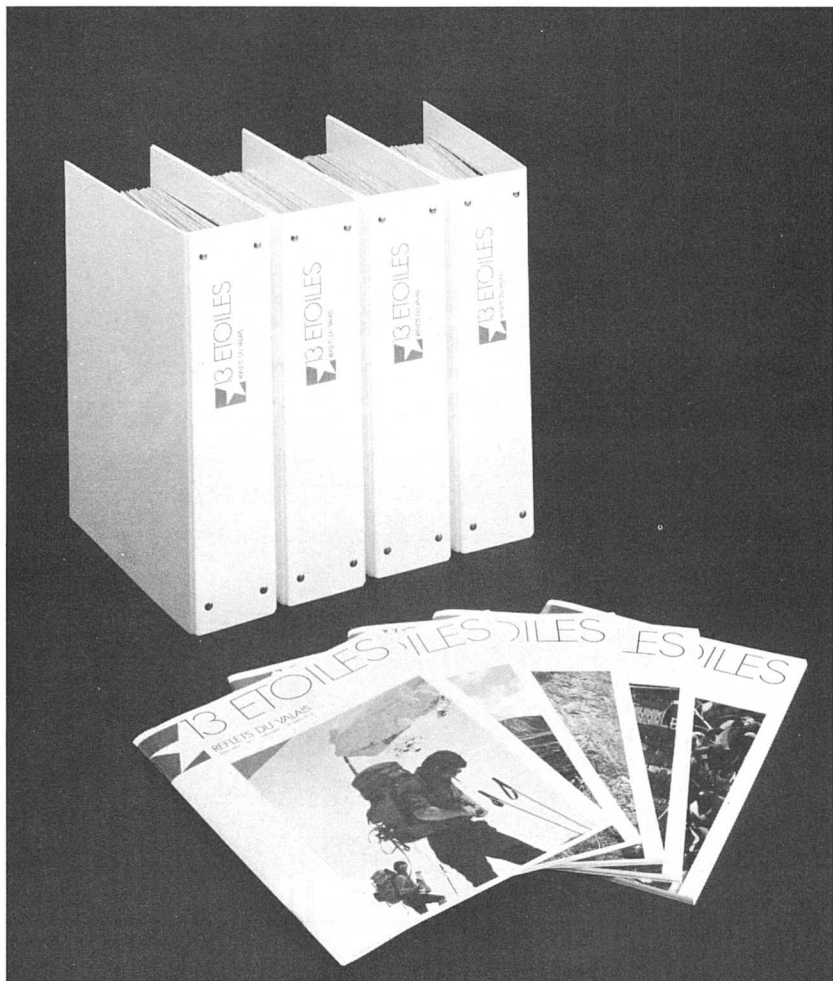
Meubles et
Machines de bureau
Papeterie
Atelier de réparations
026 2 43 44

MARTIGNY Place de la Poste
SION Place du Midi 48
MONTHEY Place de l'Hôtel de Ville



La maison
la plus ancienne
qui a su
rester
la plus jeune





LE MENSUEL QUI VOUS PARLE DU VALAIS

13 Etoiles fait découvrir à ses lecteurs l'un des cantons d'Europe les plus exceptionnels par sa géographie physique; mais aussi par la variété de sa flore et de sa faune. Des naturalistes et des biologistes collaborent régulièrement à la revue.

13 Etoiles est un mensuel richement illustré par quelques-uns des meilleurs photographes du Valais. Parmi ses chroniqueurs, on rencontre des hom-

mes de science et des artistes dont la renommée a largement dépassé les frontières du pays.

13 Etoiles est une revue attachante qui sait conserver la fidélité de ses lecteurs. Comptera-t-elle chez vous un nouvel ami désormais? Elle le souhaite vraiment.

Faites un essai ou demandez-nous un numéro à l'examen.

Prix de l'abonnement annuel

(12 numéros): Suisse: 50 FrS. - Etranger: 60 FrS.

Magnifique reliure à tringles pour 12 numéros FrS. 14.-

Adresse:

13 Etoiles, case postale 171, CH-1920 Martigny 1



10 ans au service
du prestige de l'hôtellerie
et du tourisme en Suisse

**REVUE PROFESSIONNELLE
DE L'HÔTELLERIE
DE LA GASTRONOMIE
& DU TOURISME EN SUISSE**
(textes en français, allemand et italien)

Organe officiel de l'Ordre
des Coteaux de Champagne
et de plusieurs associations
professionnelles de l'hôtellerie

GASTRONOMIE & TOURISME

vous donne toutes informations sur:

- l'hôtellerie et le tourisme en Suisse
- la gastronomie en Suisse et à l'étranger
- les bons restaurants
- les nouveautés dans l'hôtellerie
- les vins et les spiritueux
- les secrets de l'art de la table
- plusieurs confréries en Suisse
- l'Ordre des Coteaux de Champagne (Confidences de Georges Prade)
- les activités et événements concernant:
 - l'Union suisse des maîtres d'hôtels
 - l'Union suisse des barmen
 - l'Union suisse des chefs de cuisine
 - les directeurs d'hôtels, les concierges
- le panorama des principales manifestations touristiques en Suisse

GASTRONOMIE & TOURISME
cette élégante revue illustrée
sera la bienvenue chez vous

ABONNEMENT SFr. 32.-
pour un an (6 numéros)

COMMANDE

- ☐ Je souscris un abonnement 1 an à Fr. 32.-
☐ Je désire recevoir un numéro gratuit

M^{me}/M^{lle}/M.

Nom et
prénom _____

Adresse _____

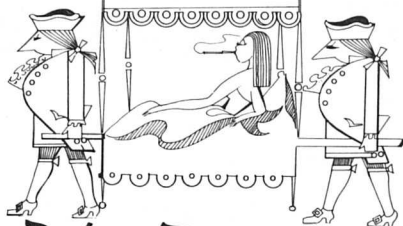
NAP _____

et domicile _____

Veuillez svp expédier ce coupon
sous enveloppe à:

GASTRONOMIE & TOURISME
Service des abonnements
6963 PREGASSONA-Lugano
CCP 10-26 327

TRANSPORTS INTERNATIONAUX
DÉMÉNAGEMENTS
GARDE-MEUBLES



Dubuis Fournier-Sion

Avenue de la Gare 32
Téléphone 027/22 54 65



TAPIS-DISCOUNT

- Coupons de tapis
Toujours 50-70 % meilleur marché
- Tapis mur à mur
- Milieux
- Orient
- Rideaux
10 % rabais permanent

Gérant: Walter Biaggi

Sur demande, pose faite par spécialistes

Fermé le lundi
Livraison gratuite



BURGENER S.A.

Route du Simplon 26

3960 SIERRE

027/55 03 55

Centre Commercial

800 PLACES
GRATUITES

Restaurant
MANORA
Dimanche ouvert



Essence
Manor super



Garderie d'enfants
BAMBINETTE
Première heure gratuite
(les heures suivantes Fr. 1.- l'heure)

PLACETTE

MONTHEY NOËS-SIERRE



FIDUCIAIRE ACTIS SA

au service de l'économie valaisanne depuis 1945 (anc. Fiduciaire Actis)

Tenue et organisation de comptabilités
Arbitrage
Révision
Expertise
Evaluation d'entreprises
Conseils fiscaux
Administration et domiciliation de sociétés

FIDUCIAIRE ACTIS SA - Sion - Condémines 36 - Téléphone 027/22 65 85

...parade de meubles

sur 12300 m².

Gertschen^{AG}
MEUBLES
Brig • Sion • Martigny

pillet

75 ANS
DE JEUNESSE
ACTIVE

Relais du Château de Villa

M. André Besse, gérant

Centre de dégustation des vins
du Valais sélectionnés
Raclette - Spécialités

Sierre - Téléphone 027 / 55 18 96



CENTRE COMMERCIAL
UVRIER-SION • ROCHE (VD) • COURENDLIN (JU) •

Restaurateurs - Hôteliers

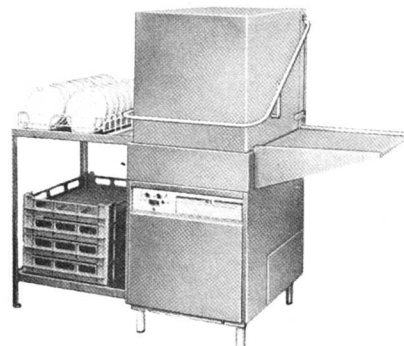
Nous sommes une Maison valaisanne spécialisée, à même de vous offrir à des conditions particulièrement avantageuses:

- MACHINES À CAFÉ
 - LAVE-VERRES + ASSIETTES
 - LAVE-LINGE
- et tous appareils pour l'hôtellerie

*Service après-vente assuré par nos soins
Réparations machines toutes marques*

Roduit + Michellod

Rue du Bourg 47
1920 MARTIGNY
Tél. 026 / 2 50 53



PIANOS

BELCANTO

ST-LÉONARD (SUISSE)

depuis 1974



FABRIQUE D'ENSEIGNES LUMINEUSES
ET SIGNALISATION ROUTIÈRE

Gillioz

1908 Riddes - Téléphone 027/86 24 76

coifferie



SANS RENDEZ-VOUS

SION REMPARTS 8 - 1^{er} ÉTAGE

*Pour avoir de l'élégance
et de l'aisance
Pour être décontracté mais
distingué
une seule adresse*



TATTOO RIFLE

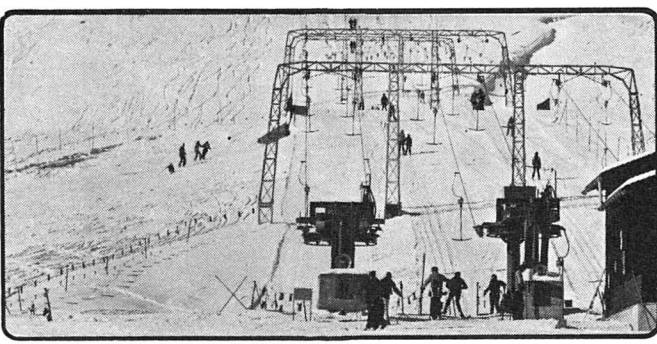
Levi's

Lee 

NEW **UFO**

Martigny
Place Centrale 16
Tél. 026 / 2 56 39
Sion
Porte-Neuve 23
Tél. 027 / 22 82 66

Brigue
Furkastrasse 3
Tél. 028 / 23 14 16
Genève
Rue Verdaine 2
Tél. 022 / 28 15 47



Nous construisons
fabriquons
et exécutons des: télésis
télésièges
télécabines, téléphériques

STÄDELI-LIFT AG

who

CH-8618 Oetwil a.S. Zurich
Téléphone 01/929 21 21

Demandez
notre documentation



*Pour avoir de l'élégance
et de l'aisance
Pour être décontracté mais
distingué
une seule adresse*



TATTOO RIFLE

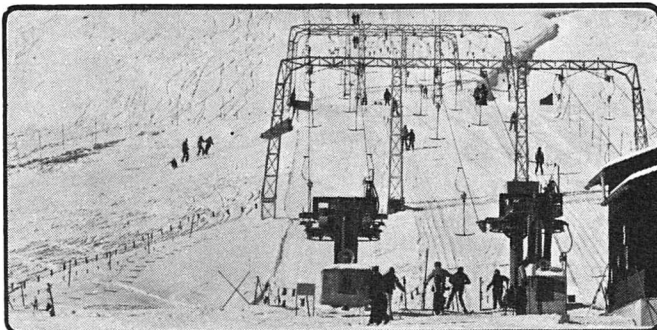
Levi's

Lee 

NEW MAN **UFO**

Martigny
Place Centrale 16
Tél. 026/2 56 39
Sion
Porte-Neuve 23
Tél. 027/22 82 66

Brigue
Furkastrasse 3
Tél. 028/23 14 16
Genève
Rue Verdaine 2
Tél. 022/28 15 47



Nous construisons
fabriquons
et exécutons des: télésisges
téléscabines, téléphériques

STÄDELI-LIFT AG

W50 CH-8618 Oetwil a. S. Zurich
Téléphone 01/929 21 21

Demandez
notre documentation

3 Etoiles, c'est l'emblème du Valais.

3 Etoiles, c'est un périodique qui adresse à tous les gens que le Valais intéresse, soit parce qu'ils y séjournent durant leurs vacances, soit parce qu'ils y ont des contacts d'affaires, soit parce qu'ils y ont des amis.

3 Etoiles reflète la vie quotidienne en Valais, l'activité sociale, économique, culturelle. On y trouve des reportages sur l'activité pionnière des industries, sur le développement des stations de tourisme, sur l'évolution des activités agricoles de la plaine du Rhône.

3 Etoiles fait découvrir à ses lecteurs dans des cantons d'Europe les plus exceptionnels par sa géographie physique; mais aussi par la variété de sa flore et de sa faune. Des naturalistes et des biologistes collaborent régulièrement à la revue.

3 Etoiles est un mensuel richement illustré par quelques-uns des meilleurs photographes du Valais. Parmi ses chroniqueurs, on rencontre des hommes de science et des artistes dont la renommée a largement dépassé les frontières du pays.

3 Etoiles est distribué dans le monde entier par les ambassades et légations suisses, par les agences de l'Office national suisse du tourisme, par les agences de Swissair. Sa qualité rédactionnelle et la sobre élégance de sa présentation lui ont valu plusieurs distinctions nationales, diplômes d'honneur et prix.

3 Etoiles est un support publicitaire efficace auprès du public valaisan, mais encore auprès des lecteurs dispersés dans le monde entier. C'est pourquoi les entreprises touristiques et les producteurs de vins notamment l'utilisent régulièrement.

3 Etoiles est une revue attachante qui veut conserver la fidélité de ses lecteurs. Comptera-t-elle chez vous un nouvel ami désormais? Elle le souhaite vraiment.

Prix de l'abonnement annuel

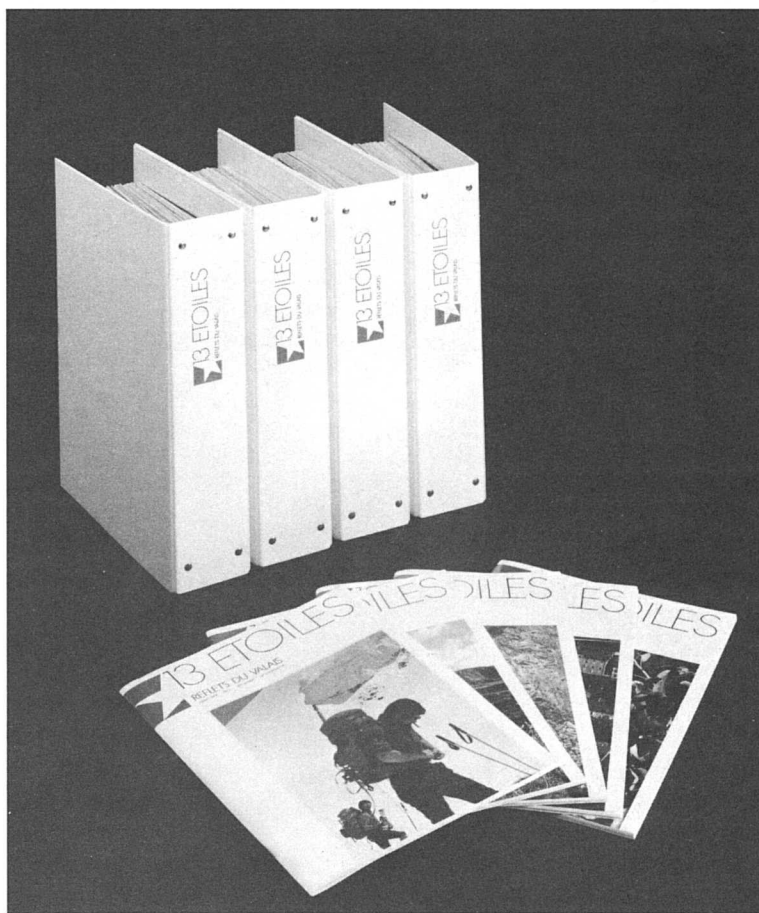
(12 numéros):

Suisse: 50 FS.

Etranger: 60 FS.

Adresse: 13 Etoiles, Case postale 171, CH-1920 Martigny 1.

VOTRE CADEAU



Cette belle reliure, prévue pour douze numéros, est remise gratuitement en cadeau à toute personne (abonnée ou non) nous transmettant un nouvel abonnement de douze mois à la revue «Treize Etoiles».



LE MENSUEL QUI VOUS PARLE DU VALAIS

60 pages de reportages et de chroniques

Abonnement annuel:
(12 numéros)

Adressé en Suisse: Fr. 50.-
Adressé à l'étranger: FrS. 60.-

☐ Cadeau à faire parvenir chez:

☐ *Pour offrir à
☐ Nouvel abonné (avec facture)

Nom: _____

Prénom: _____

Rue: _____

Localité: _____

Signature: _____

Nom: _____

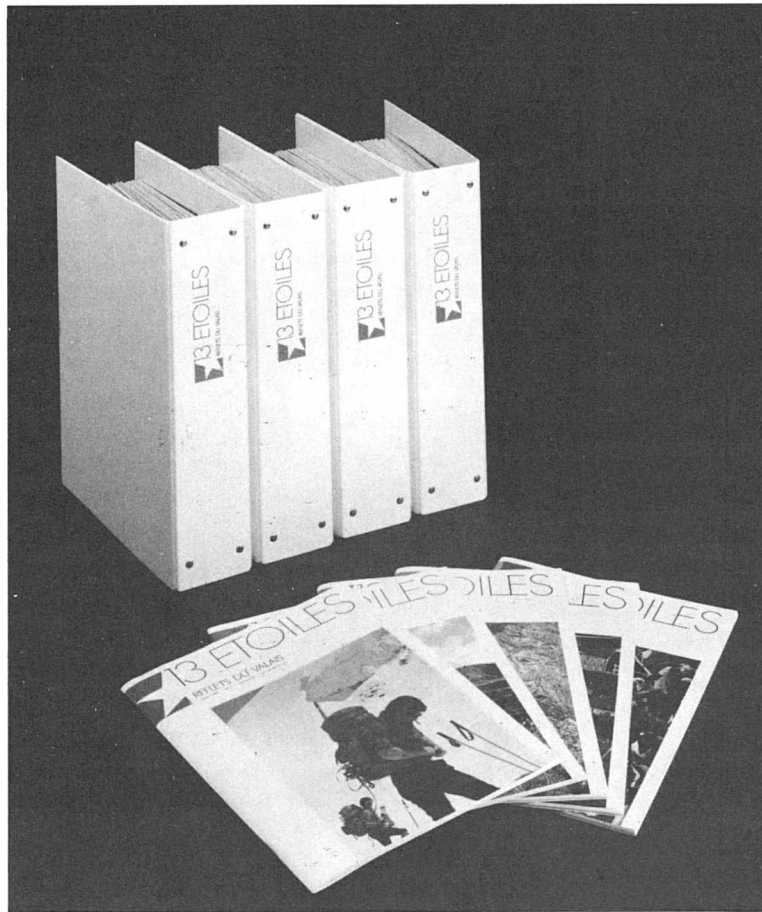
Prénom: _____

Rue: _____

Localité: _____

* La personne à laquelle vous offrez Treize Etoiles recevra une carte lui indiquant de qui lui vient ce cadeau.

BELOHNUNGSGESCHENK



Dieser schöne Einband für zwölf Hefte wird jedem Leser (Abonnent oder nicht) gratis überreicht, der uns eine neue Abonnentadresse vermittelt oder jemandem ein neues Abonnement der Zeitschrift Treize Etoiles (dreizehn Sterne) für zwölf Monate schenkt.

Geschäftsantwortsendung
Porto vom Empfänger bezahlt

Correspondance commerciale - réponse
Port payé par le destinataire

Invio commerciale - risposta
Tassa pagata dal destinatario

Nicht frankieren
Ne pas affranchir
Non affrancare

13 ETOILES

Avenue de la Gare 19

CH - 1920 MARTIGNY



13 Etoiles, 13 Sterne, ist das Emblem des Wallis.

13 Etoiles ist eine Zeitschrift, die sich an all jene Leser richtet, die sich für das Wallis interessieren, sei es, weil sie ihre Ferien im Wallis verbringen, weil sie geschäftlich hier zu tun haben, oder weil ihre Freunde in dieser Gegend wohnen.

13 Etoiles widerspiegelt das tägliche Leben der Bewohner des Wallis, ihr soziales, wirtschaftliches und kulturelles Umfeld. Sie finden Reportagen über Pionierleistungen der Industrie, über Entwicklungen in verschiedenen Ferienorten wie auch über die landwirtschaftlichen Aktivitäten in der Rhone-Ebene.

13 Etoiles ermöglicht es dem Leser eine der aussergewöhnlichsten Gegenden Europas hinsichtlich ihrer physikalischen Geographie, aber auch ihrer Flora und Fauna kennenzulernen. Verschiedene Naturforscher und Biologen sind regelmässige Mitarbeiter unserer Zeitschrift.

13 Etoiles ist eine Monatszeitschrift, die von den besten Fotografen des Wallis reichlich illustriert ist. Unter den Berichterstattern befinden sich Wissenschaftler und Künstler, deren Renommee weit über die Landesgrenzen hinausgeht.

13 Etoiles wird auf der ganzen Welt durch die schweizerischen Botschaften und Vertretungen sowie durch Agenturen der Schweizerischen Verkehrsbetriebe und der Swissair verteilt. Die Qualität der Berichterstattung und die nüchterne Eleganz der Präsentation haben der Zeitschrift schon mehrere nationale Auszeichnungen, Ehrenurkunden und Preise eingebracht.

13 Etoiles ist ein wirksamer Werbeträger, der nicht nur auf die Bevölkerung des Wallis, sondern auf eine Leserschaft, die über die ganze Welt zerstreut ist, ausgerichtet ist. Aus diesem Grund wählen insbesondere Touristik-Unternehmen und Weinproduzenten unsere Zeitschrift für die regelmässige Publikation von Inseraten.

13 Etoiles ist eine gewinnende Zeitschrift mit einer äusserst treuen Leserschaft. Werden auch Sie in ihr einen neuen Freund finden? Es würde uns wirklich freuen!

Preis des Jahresabonnements
(12 Ausgaben):
Schweiz: SFr. 50.-
Ausland: SFr. 60.-

Adresse: 13 Etoiles, Postfach 171,
CH-1920 Martigny 1.



Les terres vigneronnes

TREIZE ÉTOILES.

Le pétillant Fendant ORSAT claque sur la langue comme bannière au vent.

Les treize étoiles de la bannière valaisanne symbolisent l'heureuse union des districts du Canton, issus d'une République qui s'est voulue indépendante. ★ Le Fendant Orsat doit lui aussi sa plénitude d'expression à l'harmonieuse alliance des récoltes choisies de Saillon à Ardon. ★ Avec une pointe d'acidité gouleyante cueillie en terres Orsat de Martigny. ★ Des vignes sises aux flancs de la Bâtiaz, votre regard vole d'une tour de garde à l'autre: Saillon, Saxon, La Soie, Tourbillon, autant de témoins de la liberté conquise sur les Comtes de Savoie. ★ Le Fendant Treize Etoiles est un vin sec, frondeur, ardent!



*Fringant, fruité,
jovial, le Fendant
Treize Etoiles Orsat
se boit chaque fois que
l'on veut refaire
le monde: il dit la
franche saveur d'un
vieux chasselas
républicain.*

ORSAT. Les vins qui chantent le Valais.

— Pour votre information périodique, postez ce coupon —
ou appelez ORSAT, tél. 026/2 24 01.
Veuillez m'abonner gratuitement au bulletin trimestriel
«Saisons vigneronnes ORSAT».

Nom: _____

Adresse: _____

Expédiez à: ORSAT,
case postale 471,
1000 Martigny.